



Libretto Istruzioni
Italiano
(Istruzioni originali)

Instruction Booklet
English
(Translation of original instructions)

Livret D'Istructions
Français
(Traduction des instructions d'origine)

Bedienungsanleitung
Deutsch
(Übersetzung der Originalanleitung)

Libro De Instruccioness
Español
(Traduccion de las instrucciones originales)

CAFÈ RACER





Congratulazioni per aver acquistato un prodotto SANREMO: ogni nostro articolo è frutto di un' attenta ricerca, in costante collaborazione con gli amanti del caffè di tutto il mondo. Ecco perché è per noi estremamente importante la tua opinione: grazie alla tua esperienza e collaborazione sapremo migliorare ogni giorno di più, per ottenere sempre il meglio in ogni creazione SANREMO.

SANREMO, think about it.

Congratulations on purchasing your SANREMO machine: each one of our products is the result of careful research, in constant collaboration with coffee lovers from all over the world. That's why your thoughts are important to us: your experience and collaboration makes us improve every day, and you can always get the best out of every SANREMO creation.

SANREMO, think about it.

COSTRUTTORE

BUILDER

FABRICANT

HERSTELLER

CONSTRUCTOR

SANREMO

COFFEEMACHINES

SANREMO coffe machines s.r.l.

Via Giacomo Bortolan, 52

31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY

Tel. +39.0422.498900 - Fax. +39.0422.448935

www.sanremomachines.com - E-mail: info@sanremomachines.com

IT

DATI RIEPILOGATIVI

Si consiglia di trascrivere nella tabella sottostante i dati della macchina, per facilitare eventuali segnalazioni alla rete di vendita.

EN

SUMMARY DATA

We recommend transcribe the data in the underlying table of the machine, in order to facilitate any reports to the sales network.

FR

RÉFÉRENCES DE LA MACHINE

Il est conseillé de copier dans le tableau ci-dessous les références de la machine afin de faciliter les signalements au réseau de vente.

DE

ÜBERSICHTSDATEN

Es wird empfohlen, die Daten der Maschine in der folgenden Tabelle einzutragen, um etwaige Meldungen an das Verkaufsnetz zu erleichtern.

ES

RESUMEN DE DATOS

Es aconsejable anotar en la siguiente tabla los datos de la máquina, para facilitar los informes a la red de ventas.

Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo

Matricola - Register - Numéro de série - Seriennummer - Matricula

Dati di consegna - Delivery date - Date de livraison - Lieferdatum - Fecha de entrega



Indirizzo concessionario

Address dealer

Adresse du concessionnaire

Adresse des Händlers

Dirección del concesionario



.....

Tel. : -

Fax. : -



.....

Tel. : -

Fax. : -

INDICE GENERALE

1	NORME E AVVERTENZE GENERALI	14
1.1	AVVERTENZE GENERALI	14
1.2	RIFERIMENTI NORMATIVI	15
1.3	DESCRIZIONE SIMBOLOGIE	15
1.4	PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE.....	15
1.5	OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO	16
1.6	RISCHIO DI ESPLOSIONE.....	16
1.7	LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA	16
1.8	VIBRAZIONI	16
1.9	USO PREVISTO	16
1.10	USO SCORRETTO	16
1.11	DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI.....	16
2	SICUREZZE.....	18
2.1	TARGHETTE DI SICUREZZA.....	18
2.2	PROTEZIONI DI SICUREZZA.....	18
2.3	ZONE OPERATORE	18
2.4	ZONE A PERICOLO RESIDUO	18
2.5	ZONE PERICOLOSE.....	19
3	DESCRIZIONE MACCHINA.....	22
4	DATI TECNICI.....	22
5	TRASPORTO.....	26

Indice

IT

Indice

5.1	SPEDIZIONE.....	26
5.2	SOLLEVAMENTO IMBALLO.....	26
5.3	STOCCAGGIO.....	26
5.4	CONTROLLO AL RICEVIMENTO.....	26
6	DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO.....	27
6.1	DISIMBALLO DELLA MACCHINA.....	27
6.2	SOLLEVAMENTO MACCHINA.....	27
6.3	POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA.....	27
7	IDENTIFICAZIONE COMPONENTI	28
7.1	TARGHETTA IDENTIFICATIVA.....	28
8	COLLEGAMENTI	30
8.1	ALLACCIAMENTO IDRICO	30
8.2	AVVERTENZE PER UN CORRETTO UTILIZZO DELLA POMPA ROTATIVA.....	31
8.3	ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	33
9	MESSA IN FUNZIONE	36
9.1	PRIMO AVVIAMENTO	36
10	REGOLAZIONE FUNZIONI.....	40
10.1	REGOLAZIONE DEL MACINADOSATORE.....	40
10.2	PROVE DI EROGAZIONE CAFFÈ	40
10.3	CONSEGNA FINALE	40
11	USO DELLA MACCHINA.....	44
11.1	DESCRIZIONE COMPONENTI	44
11.2	DESCRIZIONE COMANDI.....	45
11.3	DISPLAY	46
11.4	PREPARAZIONE DEL CAFFÈ.....	47

11.5	PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO.....	48
11.6	RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA.....	49
11.7	PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA ECC.....	49
12	PROGRAMMAZIONE.....	52
12.1	PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI	52
12.2	IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI TRAMITE DISPLAY PARAMETRI GRUPPO EROGAZIONE	53
12.2.a	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA ACQUA CAFFÈ' DEL GRUPPO	53
12.2.b	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA E ACCENSIONE / SPEGNIMENTO SCALDA TAZZE.....	53
12.2.c	PROGRAMMAZIONE PRE INFUSIONE	53
12.2.d	PROGRAMMAZIONE DOSI.....	54
12.3	IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI TRAMITE DISPLAY INDICAZIONI GENERALI	55
12.4	USCITA DALLA FASE DI PROGRAMMAZIONE.....	57
12.5	SPURGO CIRCUITO CAFFÈ.....	57
13	ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO GRUPPI.....	60
14	ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO MACCHINA.....	60
15	ALLARMI.....	60
16	MALFUNZIONAMENTI CAUSE - SOLUZIONI	62
17	MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA.....	66
17.1	RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA.....	66
18	VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ.....	66
19	PULIZIA	68
19.1	AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA	68

Indice

19.2	MANUTENZIONE ORDINARIA.....	68
19.2.a	LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI.....	68
19.2.b	LAVAGGIO COMPLETO GRUPPI.....	69
19.2.c	PULIZIA MACCHINA GIORNALIERA.....	69
19.3	MANUTENZIONE PROGRAMMATA(TECNICO).....	70
19.4	MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO)	71
20	ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI.....	74
21	DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA.....	74
21.1	SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE	74

NORME E AVVERTENZE GENERALI

1	NORME E AVVERTENZE GENERALI.....	14
1.1	AVVERTENZE GENERALI.....	14
1.2	RIFERIMENTI NORMATIVI	15
1.3	DESCRIZIONE SIMBOLOGIE	15
1.4	PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE.....	15
1.5	OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO	16
1.6	RISCHIO DI ESPLOSIONE.....	16
1.7	LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA	16
1.8	VIBRAZIONI	16
1.9	USO PREVISTO	16
1.10	USO SCORRETTO	16
1.11	DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI.....	16

Capitolo 1

IT



1 NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 AVVERTENZE GENERALI

- Il presente manuale è parte integrante della macchina e deve essere conservato con cura per ogni ulteriore consultazione.
- In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni contattare il concessionario di zona o il costruttore.
- Prima di procedere alla messa in funzione della macchina l'operatore dovrà aver letto con cura il presente manuale ed avere acquisito una profonda conoscenza delle specifiche tecniche e dei comandi.
- Prima d'installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.
- La macchina non è adatta per essere installata all'esterno, in luoghi dove possono essere utilizzati getti d'acqua e dove la temperatura scenda al di sotto di 5°C.
- Non installare la macchina vicina a fonti di calore.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare la macchina.
- Il personale tecnico autorizzato e qualificato deve avere le necessarie conoscenze di igiene e sicurezza per un corretto utilizzo dell'apparecchio.
- Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione della macchina, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica alla macchina durante l'intervento dell'operatore.
- L'impianto di alimentazione elettrica, dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina con una distanza di apertura dei contatti in accordo alle specifiche di disconnessione in categoria di sovratensione III e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica risulta screpolato o danneggiato.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.
- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.
- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULLA MACCHINA OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLA STESSA O NELLE SUE VICINANZE.**
- È inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.
- In caso di malfunzionamenti della macchina o danni ai componenti contattare il concessionario di zona o il costruttore.
- È fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare la macchina per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati. L'uso della macchina dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di

buona tecnica, secondo le direttive in vigore e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo.

- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**
Un utilizzo diverso da quanto indicato nel presente manuale è da ritenersi come uso improprio, nel caso in cui riteniate il presente manuale non sufficientemente esaustivo alle vostre esigenze, contattare sempre il concessionario di zona o il costruttore per ricevere indicazioni e soluzioni.
- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**
- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ ELETTRONICO O MECCANICO DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA È FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

1.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

- La macchina e i suoi dispositivi di sicurezza sono stati costruiti in conformità alle norme indicate nella dichiarazione di conformità.

1.3 DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

- Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione della macchina.
- Per evitare incidenti, leggere, comprendere e seguire tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sulla macchina.
- Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti

in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:



Pericolo dovuto ad elettricità



Pericolo generico o informazioni varie



Pericolo termico (ustioni)



Pericolo per danni alla macchina.

Per identificare le operazioni che devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico specializzato è stato usato il seguente simbolo:



1.4 PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

a. Predisposizione luogo installazione.

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per la macchina come indicato nel capitolo installazione.

b. Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.



I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%

c. Predisposizione idrica.

- È necessario predisporre una piletta di scarico dotata di relativo sifone e una rete

idrica di alimentazione che fornisce acqua opportunamente addolcita con una saracinesca di parzializzazione posta a monte della macchina.

1.5 OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

a. In caso di incendio togliere tensione alla macchina disinserendo l'interruttore generale



Con la macchina in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con l'acqua

b. Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.

1.6 RISCHIO DI ESPLOSIONE

La macchina non è adatta per essere utilizzata in ambienti con rischio di esplosione

1.7 LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

La macchina è prodotta in modo da mantenere un livello di pressione sonora continuo equivalente ponderato inferiore a 83 dB, incertezza 2,5 dB.

1.8 VIBRAZIONI

La macchina è dotata di piedini in gomma antivibrante. Durante il normale lavoro non genera vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

1.9 USO PREVISTO

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata unicamente per l'erogazione di caffè espresso e per la preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc..) tramite acqua calda o erogazione vapore.

L'utilizzo della macchina per caffè è riservato a operatori professionali con adeguata conoscenza delle norme igieniche e di sicurezza.

È stata prevista una zona per il preriscaldamento delle tazzine. Solo per questo utilizzo deve essere utilizzata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.



Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi danno a persone o a cose dovuto all'uso improprio della macchina

1.10 USO SCORRETTO

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- l'uso della macchina a operatori non professionali;
- introdurre liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 ppm);
- riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari;
- introdurre, nei porta filtri, macinato diverso da caffè;
- posizionare sullo scaldia tazze altri oggetti diversi da tazze e tazzine;
- appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldia tazze;
- ostruire le griglie di areazione con panni o altro;
- coprire lo scaldia tazze con panni;
- toccare con le mani le zone di erogazione;
- utilizzare la macchina se risulta fortemente bagnata.



In questo paragrafo abbiamo elencato alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile, comunque l'utilizzo della macchina deve rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo "Uso previsto"

1.11 DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI

Con la presente il costruttore SANREMO S.r.l. dichiara che i materiali impiegati nei suoi prodotti sono conformi al regolamento CE n° 1935/2004.

SICUREZZE

2	SICUREZZE.....	18
2.1	TARGHETTE DI SICUREZZA.....	18
2.2	PROTEZIONI DI SICUREZZA.....	18
2.3	ZONE OPERATORE	18
2.4	ZONE A PERICOLO RESIDUO	18
2.5	ZONE PERICOLOSE.....	19

Capitolo 2

IT



2 SICUREZZE

2.1 TARGHETTE DI SICUREZZA

In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.



Sulla macchina sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o cose che ne potrebbero derivare.

Pericolo Tensione inserita



Targhetta posizionata su tutte le zone in tensione. Non eseguire lavori con tensione inserita.

Pericolo scottature



Targhetta posizionata sulla parte superiore dello scaldatozze.

2.2 PROTEZIONI DI SICUREZZA

I sistemi di sicurezza progettati e realizzati sulla macchina per caffè sono essenzialmente di due tipi:

Sicurezze meccaniche

Sicurezze elettriche/elettroniche.

Sicurezze meccaniche

Le sicurezze meccaniche sono le seguenti:

- pannellatura che racchiude i componenti elettrici/ elettronici e la caldaia completamente chiusi da viti;
- piano di lavoro dotato di griglia con bacinella per la raccolta dei liquidi;
- comandi situati nella parte superiore della macchina al di sopra delle zone di erogazione;

- valvola di sovrappressione posta sulla caldaia;
- valvola di non ritorno posta sul circuito idrico.

Sicurezze elettriche/elettroniche

Le sicurezze elettriche/elettroniche sono le seguenti:

- termiche di protezione sui motori;
- termostati di sicurezza per il controllo delle sovratemperature;

2.3 ZONE OPERATORE

La macchina funziona con un solo operatore che, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter effettuare agevolmente le operazioni di preparazione caffè o altre bevande calde.

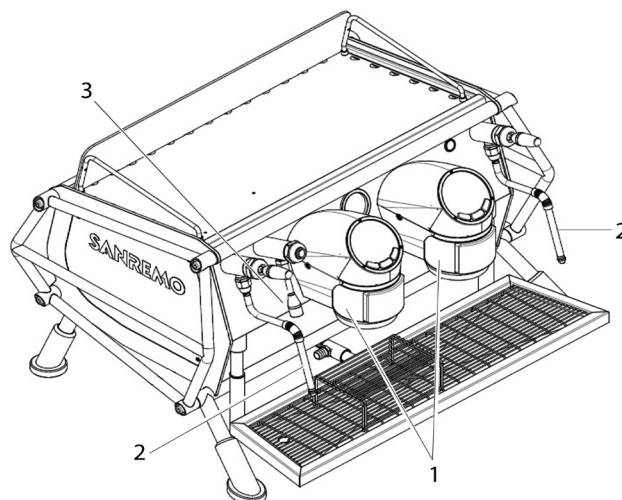
2.4 ZONE A PERICOLO RESIDUO

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda la macchina per caffè sono le seguenti:

- la zona (1) dei gruppi durante l'erogazione del caffè;
- la zona (2) della lancia vapore durante il riscaldamento delle bevande;
- la zona (3) di erogazione acqua calda;



In tutte queste zone vi è il pericolo di scottatura.



2.5 ZONE PERICOLOSE



Le zone pericolose sono tutte le zone poste all'interno della macchina, sotto ai ripari di sicurezza, dove il tecnico può operare durante le operazioni di riparazione. Queste sono zone di esclusiva competenza del tecnico.



DESCRIZIONE MACCHINA- DATI TECNICI

3	DESCRIZIONE MACCHINA.....	22
4	DATI TECNICI.....	22

Capitoli 3 - 4

IT



3 DESCRIZIONE MACCHINA

Di seguito vengono elencate le principali caratteristiche della macchina per caffè espresso automatica.

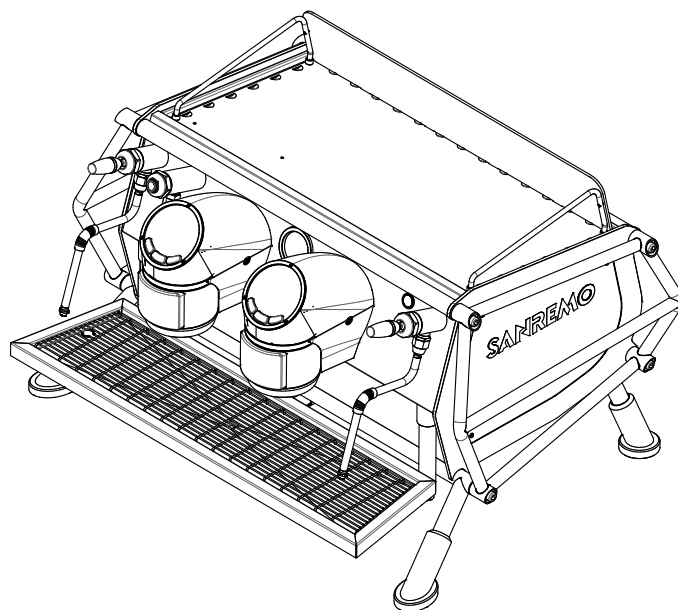
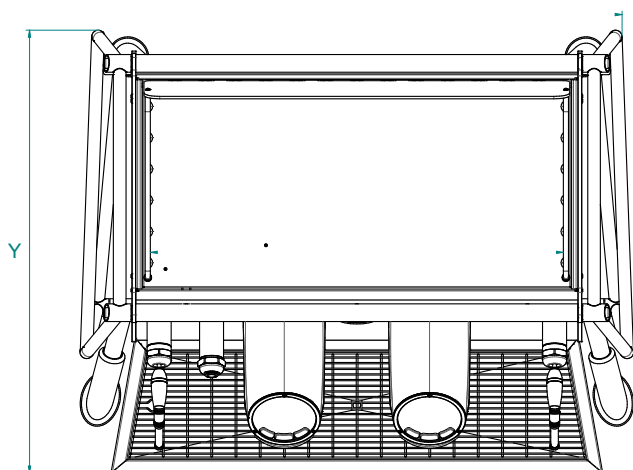
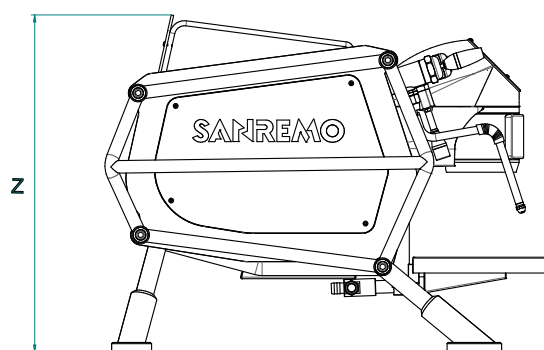
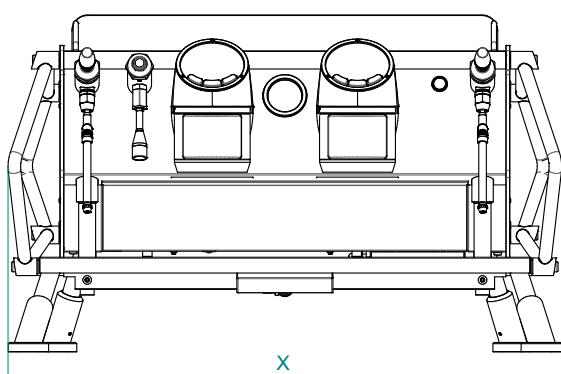
- Macchina da caffè espresso per uso professionale a 2 o 3 gruppi.
- Nuovo sistema multiboiler con controllo PID.
- Carico acqua in caldaia in automatico.

La macchina è realizzata per la preparazione di caffè espresso e bevande calde.

Tramite gli appositi comandi posizionati sulla parte frontale della macchina avviene l'erogazione del caffè tramite i gruppi oppure l'erogazione dell'acqua calda o del vapore. Sulla parte superiore è ricavato un piano per il riscaldamento delle tazzine.

La macchina è costituita da un telaio sul quale vengono installati tutti i componenti racchiusi con pannelli di copertura fissati da viti.

4 DATI TECNICI



	CR2	CR3
x	877	1057
y	702	702
z	534	534

GRUPPI		CR2	CR3
Capacità caldaia	Litri	8	10
Peso netto	Kg	97	120
Peso lordo	Kg	148	171
Tensione di alimentazione	V	220-240 1N~ / 380-415 3N~	
Potenza resistenza caldaia (230V) (caldaia 1)	kW	3,85 / 4,5	3,85 / 4,5
Potenza resistenza caldaiette (230V) (caldaia 2)	kW	0,5	0,5
Potenza resistenza gruppi	kW	0,8	0,8
Potenza resistenza scaldatozze	kW	0,16	0,2
Potenza elettropompa	kW	0,2	0,2
Potenza totale	kW	7,03	8,35
Pressione massima caldaiette	Bar/ MPa	12/1,2	12 / 1,2
Pressione di esercizio caldaia	Bar/ MPa	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15
Pressione acqua di rete	Bar/ MPa	6 / 0,6	6 / 0,6
Pressione erogazione caffè	Bar/ MPa	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2
Temperatura di funzionamento	°C	5 ÷ 35	5 ÷ 35



TRASPORTO, DISIMBALLO E COMPONENTI

5	TRASPORTO.....	26
5.1	SPEDIZIONE.....	26
5.2	SOLLEVAMENTO IMBALLO.....	26
5.3	STOCCAGGIO	26
5.4	CONTROLLO AL RICEVIMENTO	26
6	DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO.....	27
6.1	DISIMBALLO DELLA MACCHINA.....	27
6.2	SOLLEVAMENTO MACCHINA	27
6.3	POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA.....	27
7	IDENTIFICAZIONE COMPONENTI	28
7.1	TARGHETTA IDENTIFICATIVA.....	28

Capitoli 5 - 6 - 7

IT

5 TRASPORTO

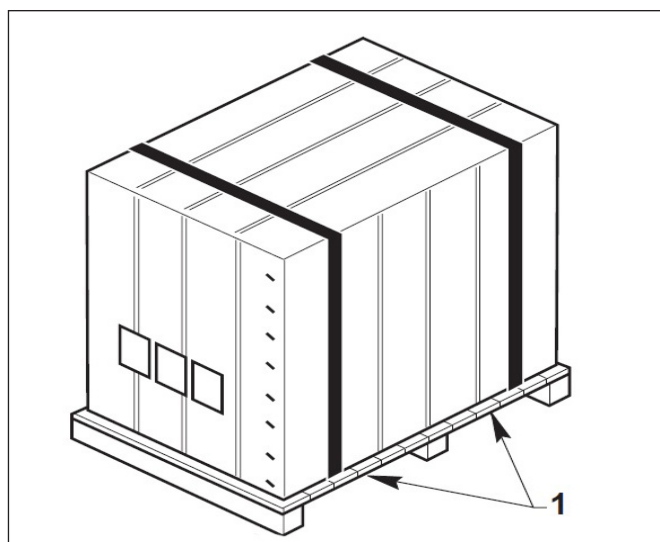
5.1 SPEDIZIONE

La macchina viene inserita in una cassa in legno con inserti di protezione interni.

Il tipo di spedizione della macchina (via aerea, autocarro, ferrovia, ecc..) viene concordata in fase contrattuale tra fornitore ed acquirente.



ATTENZIONE: L'imballo contenente la macchina deve essere trasportato al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di esso altre casse o materiali vari. L'imballo deve essere sempre trasportato in posizione verticale, non deve essere capovolto.



5.3 STOCCAGGIO



La cassa contenente la macchina deve essere stoccata al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di essa scatole, casse o materiali vari.

5.2 SOLLEVAMENTO IMBALLO

L'imballo dovrà essere manipolato con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento dell'imballo occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso dello stesso.

Il sollevamento della scatola deve essere effettuato tramite un carrello elevatore infilando le forche negli appositi incastri (1) posti nel pallet.



Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle vigenti norme di sicurezza relative al sollevamento ed allo spostamento di materiali

5.4 CONTROLLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della fornitura, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.

Se il tutto è integro, rimuovere l'imballo come specificato al punto 2.6 (salvo casi di istruzioni differenti comunicate dalla ditta costruttrice).

Controllare che all'interno dell'imballo sia presente il manuale istruzioni, e i componenti indicati nel documento di trasporto.

Qualora si riscontrino danneggiamenti o imperfezioni:

- a. Avvertire immediatamente il trasportatore ed il vostro agente, sia telefonicamente che tramite comunicazione scritta con avviso di ricevimento;
- b. Informare, per conoscenza, la ditta costruttrice



6 DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO



IMPORTANTE: le operazioni di disimballo e di posizionamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato e autorizzato. Per evitare possibili rischi di contaminazione igienica si consiglia di disimballare l'apparecchiatura solo al momento della sua installazione.



6.1 DISIMBALLO DELLA MACCHINA

Per togliere la macchina dall'imballo comportarsi come segue:

- Togliere il coperchio superiore.
- Togliere le pareti laterali.
- Togliere gli inserti di protezione interni.
- Verificare che il tutto sia integro.
- Togliere il sacco di protezione di plastica.
- Estrarre gli accessori, manuale istruzioni ecc..
- Controllare che la fornitura sia conforme.



ATTENZIONE: gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) **NON** devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati ad appositi centri per un corretto riciclaggio.



La comunicazione di eventuali danneggiamenti o anomalie e di non conformità deve essere tempestiva e comunque deve pervenire entro 8 giorni dalla data di ricevimento della macchina. Diversamente la merce si intende accettata.

6.2 SOLLEVAMENTO MACCHINA

Il sollevamento della macchina deve essere effettuato da quattro o più persone poste ai lati opposti della macchina che la sollevano manualmente prendendola da sotto il basamento sul telaio macchina / piedi di appoggio.

Il sollevamento può anche essere eseguito tramite un paranco infilando le cinghie sotto il basamento della macchina e l'altra estremità ad un bilancino in modo da non schiacciare i pannelli esterni.

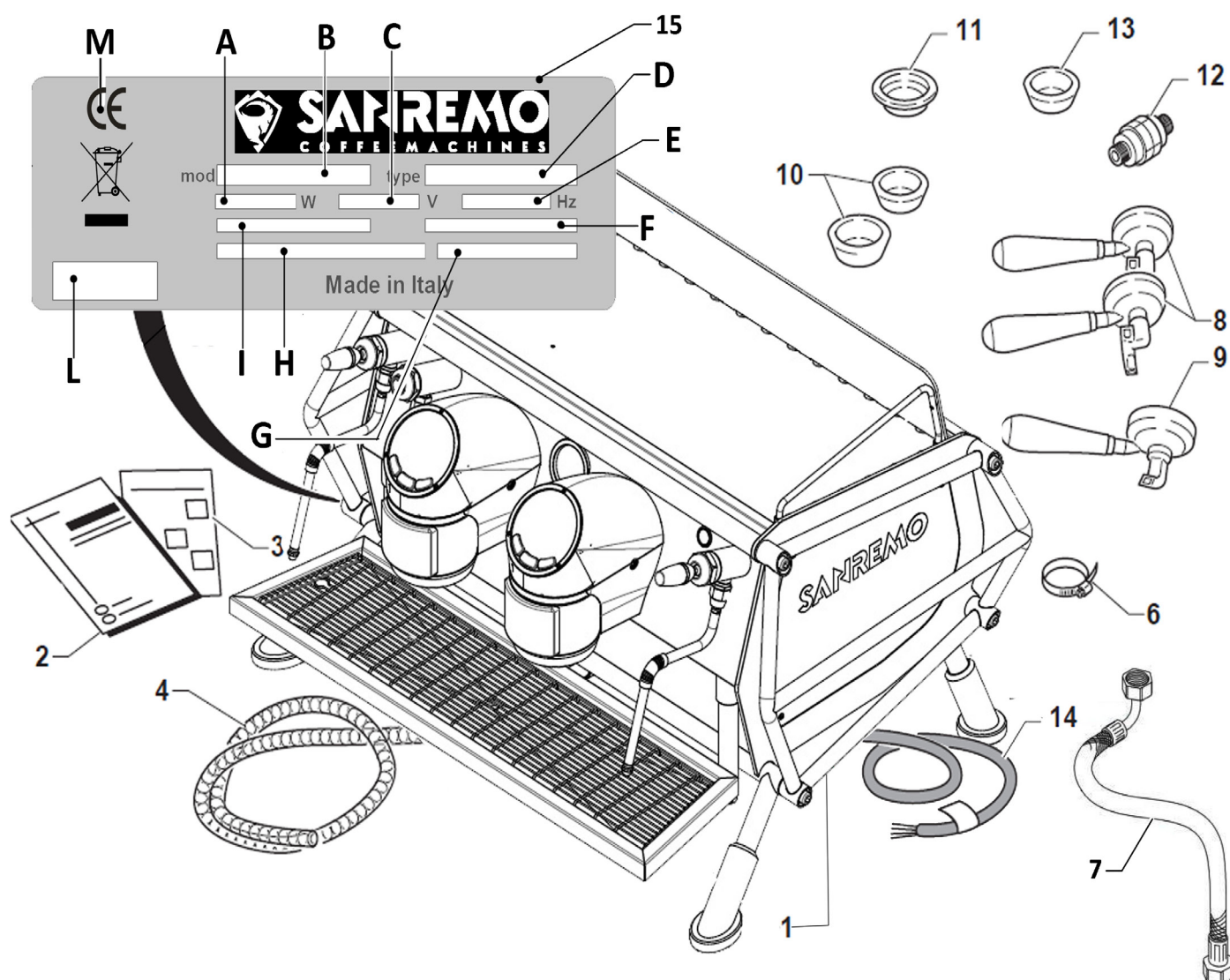
6.3 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:

- 1)l'apparecchio sia utilizzato su un piano rialzato che non sia il pavimento;
- 2)il mobile di supporto sia sufficientemente resistente e stabile, tenuto conto del peso della macchina, e che il piano superiore sia perfettamente orizzontale;
- 3)vi siano almeno 10 cm. tra la parete e posteriore e le pareti laterali della macchina ed eventuali pareti, per permettere una corretta ventilazione;
- 4)il piano superiore della macchina (scaldatasse) deve essere ad un'altezza non inferiore a 150 cm dal pavimento;
- 5)prevedere nelle vicinanze della macchina un cassetto battifondi e uno spazio destinato al macinadosatore;
- 6)prevedere nelle vicinanze della macchina un quadro per l'allacciamento elettrico, una piletta di scarico acqua e un rubinetto per l'allacciamento idrico.

IT

7 IDENTIFICAZIONE COMPONENTI



Legenda

- 1) Macchina caffè
- 2) Manuale istruzioni
- 3) Dichiarazione di conformità
- 4) Tubo di scarico L= 2 m
- 6) Fascetta
- 7) Tubo carico addolcitore 0,5 m
- 8) Portafiltro doppio (2/3 pezzi)
- 9) Portafiltro singolo
- 10) Filtro doppio (2/3 pezzi)
- 11) Filtro singolo
- 12) Filtro impurità
- 13) Filtro cieco
- 14) Cavo di alimentazione elettrica
- 15) Targhetta identificativa

7.1 TARGHETTA IDENTIFICATIVA

I dati presenti nella targhetta identificativa sono i seguenti:

- A. Potenza
- B. Modello
- C. Tensione di alimentazione
- D. Identificazione configurazione macchina
- E. Frequenza
- F. Pressione massima pre heating boiler (Boiler 2)
- G. Pressione massima
- H. Pressione della rete di alimentazione
- I. Pressione massima steam boiler (Boiler1)
- L. Numero di matricola
- M. Identificazione delle certificazioni

COLLEGAMENTI

8	COLLEGAMENTI	30
8.1	ALLACCIAMENTO IDRICO.....	30
8.2	AVVERTENZE PER UN CORRETTO UTILIZZO DELLE POMPE ROTATIVE	31
8.3	ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	33

Capitolo 8

IT



8 COLLEGAMENTI



IMPORTANTE: le operazioni di allacciamento devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

8.1 ALLACCIAMENTO IDRICO

Scarico

Nelle vicinanze della macchina deve essere predisposta una piletta di scarico acqua (1) con sifone.



Il sifone di scarico deve essere posizionato sotto il piano di appoggio della macchina di almeno 20cm.

Collegare il tubo di scarico più corto (4) al raccordo di scarico della macchina (5) e al raccordo (3) della bacinella e fissarlo con le

relative fascette (6). Collegare il tubo di scarico più lungo (2) al raccordo (3) della bacinella e collegare l'altra estremità del tubo alla piletta (1) di scarico precedentemente predisposta.

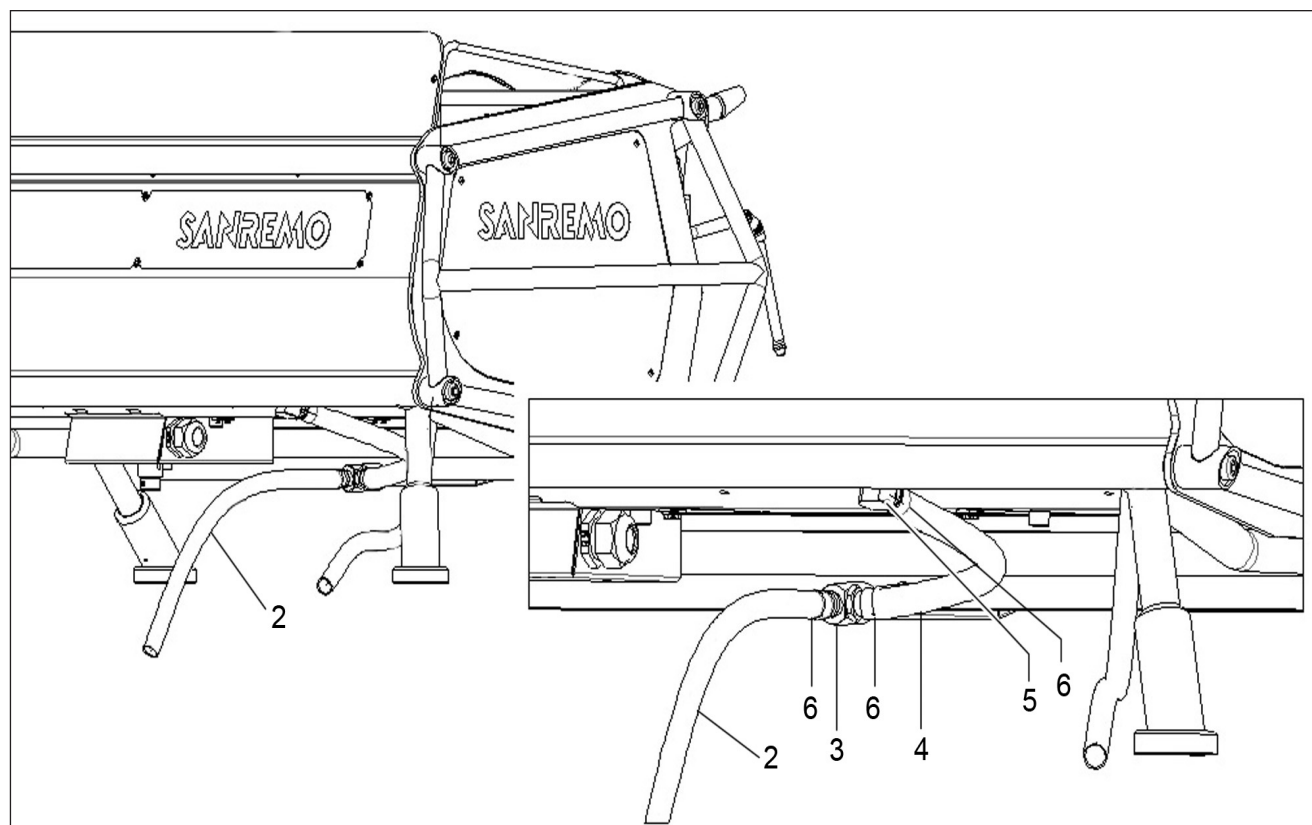


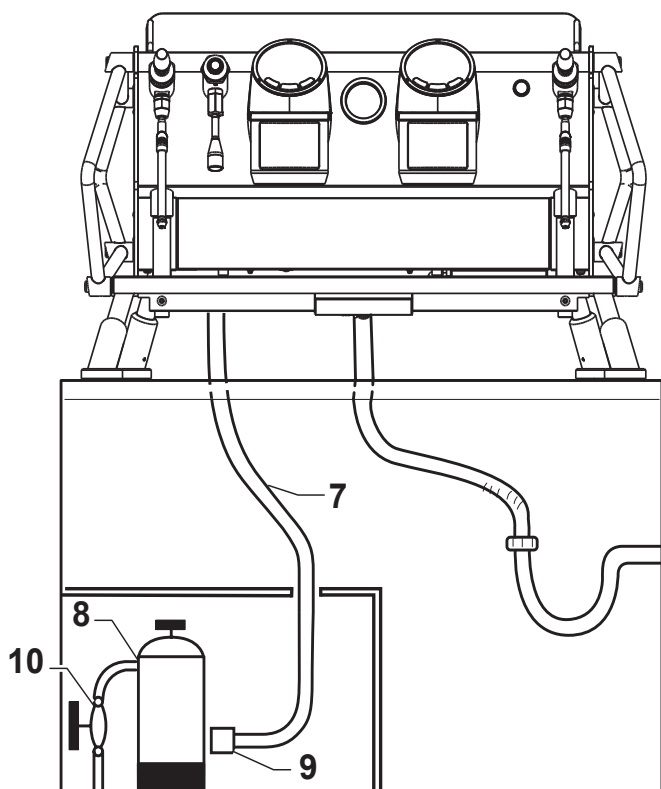
È assolutamente obbligatorio collegare la macchina ad una rete idrica di alimentazione con acqua potabile opportunamente addolcita con una durezza massima di 3,5/5° Francesi (60/85 ppm). Controllare che la pressione di alimentazione non superi i 6bar(0,6 MPa). Se la pressione è maggiore installare un riduttore di pressione

Carico

Carico (per versione con pompa incorporata)

- Collegare il tubo di carico (7) ad un addolcitore (8) interponendo il filtro per le impurità (9) in dotazione
- Installare prima dell'addolcitore (8) un rubinetto di parzializzazione (10) per separare l'impianto idrico dalla macchina





Carico (per versione con pompa esterna)

È possibile, a richiesta, installare la pompa anziché all'interno della macchina esternamente alla stessa agendo come segue:



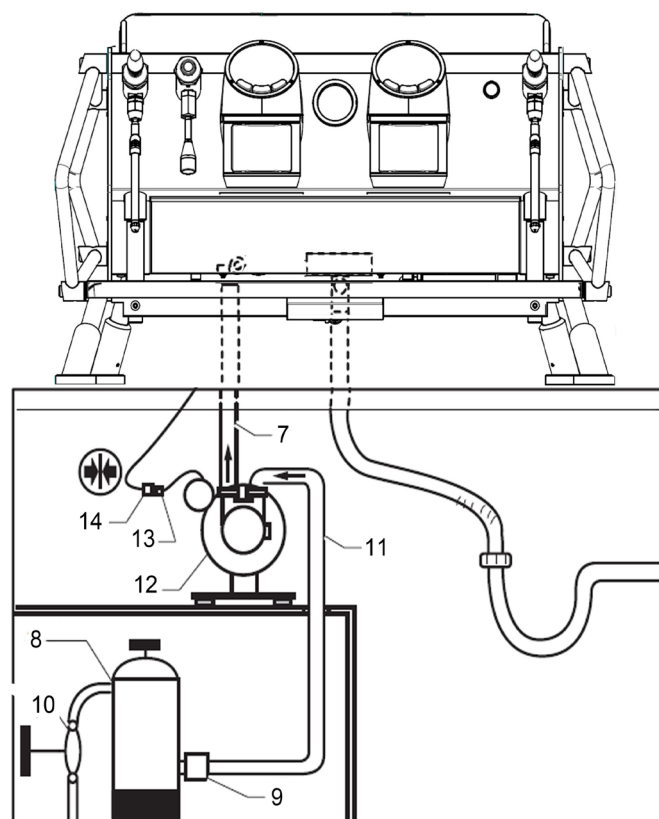
Posizionare la pompa lontano da fonti di calore e al riparo da getti d'acqua. Il piano di appoggio deve essere orizzontale e deve sostenere adeguatamente dimensionato al peso della pompa stessa.

- Posizionare la pompa (12) sotto la macchina a una distanza non superiore a 100 cm. mantenendo una distanza tra la stessa e le pareti esterne di almeno 5 cm per evitare la trasmissione di vibrazioni e consentire un ricircolo d'aria corretto.
- Collegare il tubo (7) che fuoriesce dalla macchina al raccordo di mandata della pompa (12).
- Collegare il tubo (11) in dotazione al raccordo di aspirazione della pompa e l'altra estremità ad un addolcitore (8) interponendo il filtro per le impurità (9).

- Installare prima dell'addolcitore (8) un rubinetto (10) di parzializzazione per separare l'impianto idrico dalla macchina.
- Collegare il connettore (13) della pompa al connettore (14) di predisposizione che fuoriesce dalla macchina



Per le modalità di installazione, uso e manutenzione dell'addolcitore attenersi a quanto descritto nel relativo manuale d'istruzioni.



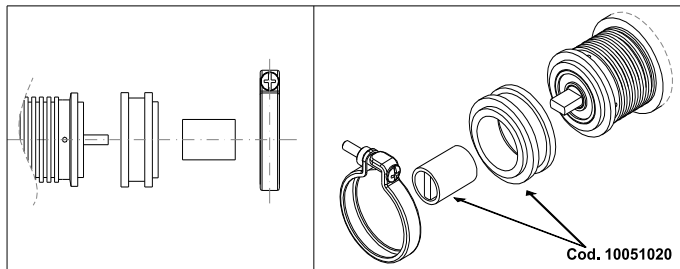
8.2 AVVERTENZE PER UN CORRETTO UTILIZZO DELLE POMPE ROTATIVE

1) Corretto allineamento tra pompa e motore

A volte la rumorosità del gruppo è causata proprio da un allineamento imperfetto, infatti quando l'accoppiamento tra i due componenti è rigido, non sempre il rotore della pompa e quello del motore si trovano in asse. Il danno che più frequentemente si manifesta, se perdura questa condizione, è il bloccaggio della pompa. Per evitare questo problema è possibile intervenire

IT

efficacemente interponendo tra la pompa con attacco a fascetta ed il motore un giunto elastico, a questo proposito è disponibile come accessorio un kit codice 10051020



2) Qualità dell'acqua

Le tolleranze di lavorazione e i materiali utilizzati per le pompe rotative a palette sono tali da rendere necessaria una qualità dell'acqua il più possibile pulita e comunque priva di particelle in sospensione. Spesso la sabbia, le incrostazioni dei tubi di collegamento o le resine dell'addolcitore, quando passano nella pompa, rigano le parti in grafite provocando problemi di pressione e portata.

Consigliamo, laddove non vi sia la garanzia di acqua pulita all'interno di un circuito chiuso e quindi non "contaminabile" di interporre un filtro da 5 o 10 micron fra l'addolcitore e la pompa.

E' importante inoltre tenere pulito il filtro. L'occlusione del filtro prima della pompa causa infatti cavitazione e provoca la rottura della pompa in tempi rapidi (vedi punto 4)

Nel caso si utilizzi un serbatoio di alimentazione, per evitare di aspirare eventuali sedimenti, consigliamo di posizionare il pescante qualche centimetro sopra il fondo.

3) Funzionamento a secco

Le pompe rotative a palette sono in grado di funzionare a secco solo per brevi periodi di tempo (pochi secondi), in caso di funzionamento prolungato senz'acqua la tenuta, non essendo raffreddata adeguatamente, raggiunge temperature molto elevate fino alla rottura della stessa, la conseguenza più probabile è una perdita consistente visibile dai 4 forellini di drenaggio posizionati in prossimità della fascetta. Nel caso di possibilità di mancanza d'acqua dalla rete, è consigliabile inserire un pressostato di minima prima della pompa, nel caso si utilizzi un serbatoio di alimentazione è consigliabile

equipaggiarlo con un controllo di livello adeguato.

4) Cavitazione

Questa situazione si manifesta quando il flusso d'acqua di alimentazione non è adeguato rispetto alle caratteristiche della pompa: filtri intasati, diametro delle tubazioni insufficienti o più utenze sulla stessa linea, rappresentano le cause più frequenti. L'apertura dell'elettrovalvola di sicurezza quando prevista (generalmente posizionata prima della pompa e dei filtri), deve avvenire, sempre per evitare cavitazione, in anticipo rispetto all'accensione della pompa. Per lo stesso motivo, quando la pompa finisce di erogare, la chiusura dell'elettrovalvola deve essere ritardata.

L'aumento della rumorosità è il fenomeno più percettibile, se la condizione persiste, le conseguenze sono simili a quelle previste per il funzionamento a secco.

5) Ritorno d'acqua calda

A volte capita che la valvola di non ritorno, prevista sul circuito idraulico della macchina tra la pompa e la caldaia, sia difettosa. In questo caso la pompa potrebbe rimanere a contatto con acqua calda (90/ 100°C.) e rovinarsi a causa delle diverse dilatazioni dei materiali impiegati, il bloccaggio è la conseguenza più diffusa.

6) Conessioni non idonee

Le pompe possono avere raccordi 3/8" NPT (conici) o GAS (cilindrici), talvolta vengono utilizzati bocchettoni e nippli con filettature diverse da quelle consigliate delegando al sigillante o al teflon una tenuta fatta solo con pochi giri di filetto. Se il raccordo viene forzato c'è il rischio di produrre un truciolo, se si utilizza troppo sigillante c'è la possibilità che l'eccedenza entri nella pompa, in entrambi i casi è possibile provocare danni.

7) Colpi d'ariete

L'apertura dell'elettrovalvola, se prevista dopo la mandata della pompa, deve avvenire, per evitare colpi d'ariete, in anticipo rispetto all'accensione della pompa. Per lo stesso motivo, quando la pompa finisce di erogare, la chiusura dell'elettrovalvola deve essere ritardata.

Il colpo d'ariete può provocare la rottura dei supporti in grafite e danneggiare la tenuta meccanica provocando il bloccaggio della pompa e perdita di liquido.

8) Manipolazione

La caduta accidentale della pompa può causare delle ammaccature e delle deformazioni tali da compromettere delicate tolleranze interne, per lo stesso motivo è necessario porre la massima attenzione quando la pompa viene fissata in morsa per il montaggio o lo smontaggio dei raccordi.

9) Incrostazioni di calcare

Nel caso in cui l'acqua pompata sia particolarmente calcarea e non sia pre-trattata con resine a scambio ionico o altri sistemi efficaci, è possibile che all'interno della pompa si formino delle incrostazioni.

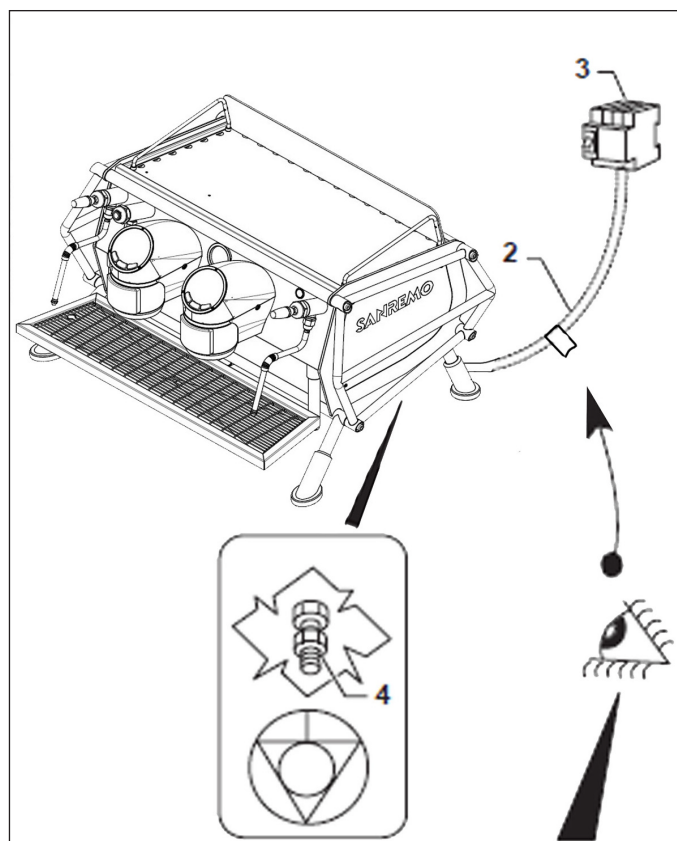
L'utilizzo del by-pass come regolatore di portata accelera questo fenomeno, maggiore è il ricircolo di acqua e più il processo è rapido.

Le incrostazioni possono causare un progressivo indurimento della pompa e in alcuni casi il bloccaggio o una riduzione di pressione dovuta a una non corretta modulazione del by-pass.

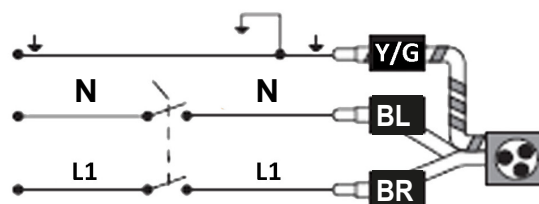
Per limitare il problema è consigliabile usare pompe con portate adeguate al circuito idraulico della macchina. In alcuni casi potrebbe essere utile effettuare periodicamente un trattamento disincrostante con appositi acidi.

8.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

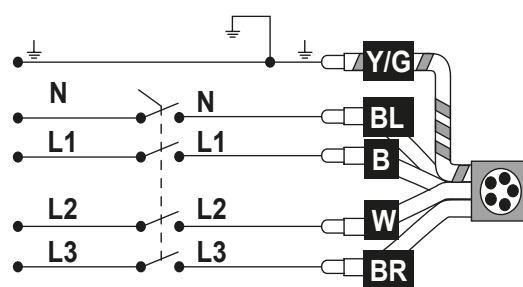
- Verificare che tutti gli interruttori siano in posizione OFF prima di collegare elettricamente la macchina.
- È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.
- Controllare la tensione dell'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.
- Il dispositivo in configurazione monofase deve essere collegato ad una linea elettrica con impedenza massima pari a $(0.142+j0.089)$ Ohm.



220 - 240V



380-415V



G = Verde
W = Bianco
BL = Blu

B = Nero
Y/G = Giallo/Verde
BR = Marrone

- La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico (2) di equipaggiamento, a un interruttore differenziale (3) opportunamente dimensionato all'assorbimento della macchina.

Per le modalità di collegamento attenersi agli schemi riportati in figura.

Collegamento equipotenziale (se presente)

Questo collegamento previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.

Le macchine predisposte per questo allacciamento sono dotate di un apposito morsetto (4) posizionato sul fondo della macchina.

- Il collegamento avviene collegando un conduttore esterno equipotenziale opportunamente dimensionato in conformità con le norme vigenti all'apposito morsetto (4).



Per le macchine non dotate di vite per il collegamento equipotenziale non è possibile l'installazione delle stesse all'interno di cucine

MESSA IN FUNZIONE

9	MESSA IN FUNZIONE	36
9.1	PRIMO AVVIAMENTO	36

Capitolo 9

IT

9 MESSA IN FUNZIONE

9.1 PRIMO AVVIAMENTO



IMPORTANTE: le operazioni di primo avviamento devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato

- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina.
- Inserire alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON l'interruttore differenziale posto a monte della macchina.
- Premere il pulsante (1) "ON/OFF" che si illumina indicando l'inserimento di tensione in macchina; si illuminano i display (2 e 3)
- Automaticamente inizia il riempimento dell'acqua nella caldaia, sui display (2) si illumina lampeggiando la scala graduata "A"
- Al raggiungimento del livello massimo "MAX" la scala graduata "A" si illumina fissa.
- Alla fine del riempimento effettuare alcune erogazioni di acqua dai gruppi agendo sui tasti senza avere montato i porta filtri

Se il riempimento automatico non avviene entro 120 secondi la macchina si blocca ed i led presenti sulle pulsantiere dei gruppi si illuminano lampeggiando.

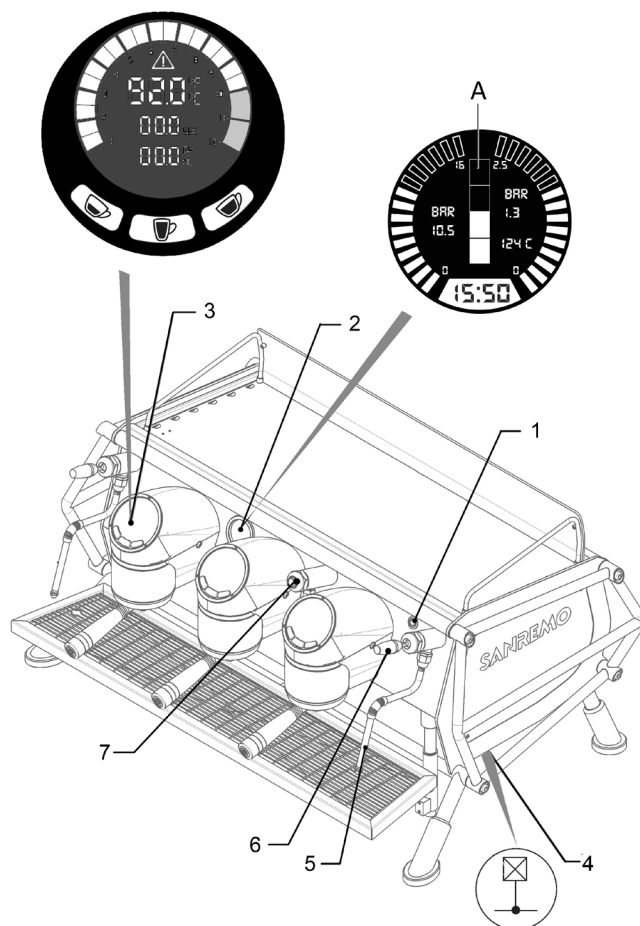
Verificare che il rubinetto di alimentazione idrica sia aperto.

Spegnere e riaccendere la macchina per completare il carico d'acqua in caldaia.



Per scaricare completamente eventuali bolle d'aria dal circuito premere il pulsante 4

- Attendere il raggiungimento della temperatura impostata del vapore "124°C" e dell'acqua caffè "93°C indicate rispettivamente sul display (3) e sul display (2) di ogni gruppo di erogazione. Controllare sul display (2) che la pressione in caldaia sia di circa 1-1,2 bar (0,1- 0,12 MPa) e che la pressione di alimentazione idrica di rete non superi i 6 Bar (0,6 MPa).
- Effettuare alcune erogazioni di acqua premendo il pulsante (7) per eliminare eventuali bolle d'aria presenti nel circuito.



- Controllare che l'acqua fuoriesca correttamente scaricando eventuali bolle d'aria presenti nel circuito.
- Agire sulle leve (6) di erogazione del vapore lasciandole in posizione aperta fino alla fuoriuscita di vapore dalle lance (5), quindi riportare le leve (6) in posizione centrale.

- Posizionare sotto l'erogatore(8) un apposito bricco con manico ed erogare acqua premendo il pulsante (7) controllando la corretta erogazione; l'erogazione dell'acqua finisce automaticamente alla fine del tempo stabilito.
- Posizionare un bricco con dell'acqua e

introdurre il beccuccio (5) all'interno. Aprire il rubinetto del vapore, agendo sulla leva (6) spostandola in verticale o in orizzontale (apertura a 360°) e provare a riscaldare l'acqua. Ripetere la stessa operazione anche con l'erogatore posto sull'altro lato della macchina.

- Montare i porta filtri (9) nei gruppi, posizionare delle tazzine sotto, e effettuare alcune erogazioni abilitando di volta in volta i tre tipi di estrazioni tramite i relativi pulsanti(10). Controllare la corretta erogazione dell'acqua in tazza.



ATTENZIONE: Si consigliano le seguenti quantità massime di erogazione:

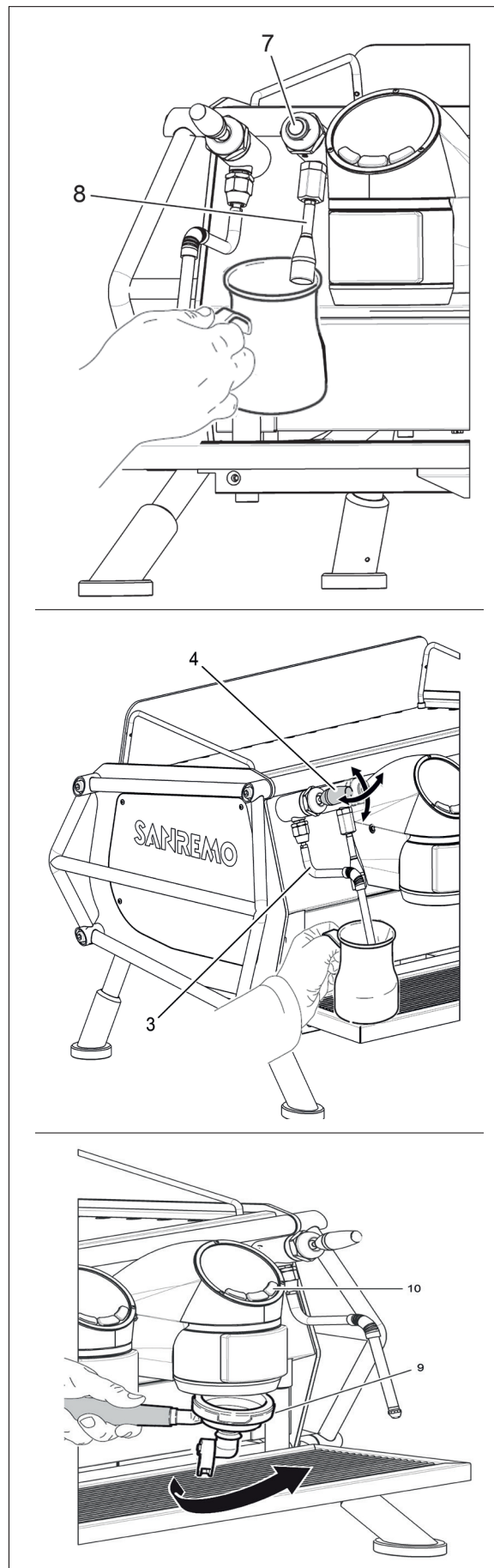
- 100cc di caffè massimi in erogazione continua per ogni gruppo di caffè
- 500cc di acqua calda massimi di erogazione continua
- 30 secondi di vapore in erogazione continua

- Controllare, durante l'erogazione, che la pressione della pompa indicata dal display (2), sia di 9 bar circa.



IMPORTANTE: controllare che durante l'erogazione, la pressione della pompa sia compresa tra gli 8 e i 9 Bar (0,8-0,9 MPa). Se la pressione non è compresa in questo range è necessario regolare la stessa. Per la regolazione chiamare il servizio di assistenza tecnica.

- Spegner la macchina premendo il pulsante (1) e i display si spengono. Chiudere l'alimentazione idrica tramite il relativo rubinetto.



IT



IT

REGOLAZIONE FUNZIONI

10	REGOLAZIONE FUNZIONI.....	40
10.1	REGOLAZIONE DEL MACINADOSATORE.....	40
10.2	PROVE DI EROGAZIONE CAFFÈ	40
10.3	CONSEGNA FINALE	40

Capitolo 10

IT

10 REGOLAZIONE FUNZIONI



ATTENZIONE: le regolazioni di alcune funzioni della macchina (temperature, lingua, ecc..) devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato, con macchina in funzione, operando con molta cautela; le operazioni da effettuarsi sono descritte nel relativo manuale del tecnico.

preparazione cappuccino, ecc...

- Indicare come effettuare le operazioni di manutenzione e pulizia per il mantenimento corretto della macchina.
- Alla fine dell'installazione compilare il rapporto di installazione.

10.1 REGOLAZIONE DEL MACINADOSATORE



Installare, regolare e preparare il macinadosatore come indicato nel relativo manuale di istruzioni

10.2 PROVE DI EROGAZIONE CAFFÈ

Effettuare alcune prove di erogazione caffè attenendosi per le operazioni alle istruzioni riportate nel capitolo 11 controllando la qualità del caffè.

- Erogare il caffè e controllare che 20-30 cc di caffè venga erogato in 20-30 secondi;
- Se non è corretto, è necessario regolare la grana del caffè agendo sul macinadosatore, una macinatura più fine aumenta il tempo di estrazione, una macinatura più grossa diminuisce il tempo di estrazione
- Verificare che il caffè erogato abbia le seguenti caratteristiche:
 - colore della crema nocciola
 - consistenza (bollicine fini)
 - permanenza della crema più di 1 minuto



Queste indicazioni non sono vincolanti in quanto il corretto dosaggio e quindi la qualità di caffè dipende dal tipo di caffè, dal tipo di acqua e dalle condizioni climatiche

10.3 CONSEGNA FINALE

Alla fine dell'installazione della macchina è necessario:

- Istruire il personale che utilizzerà la macchina effettuando alcune prove di erogazione caffè,

USO DELLA MACCHINA

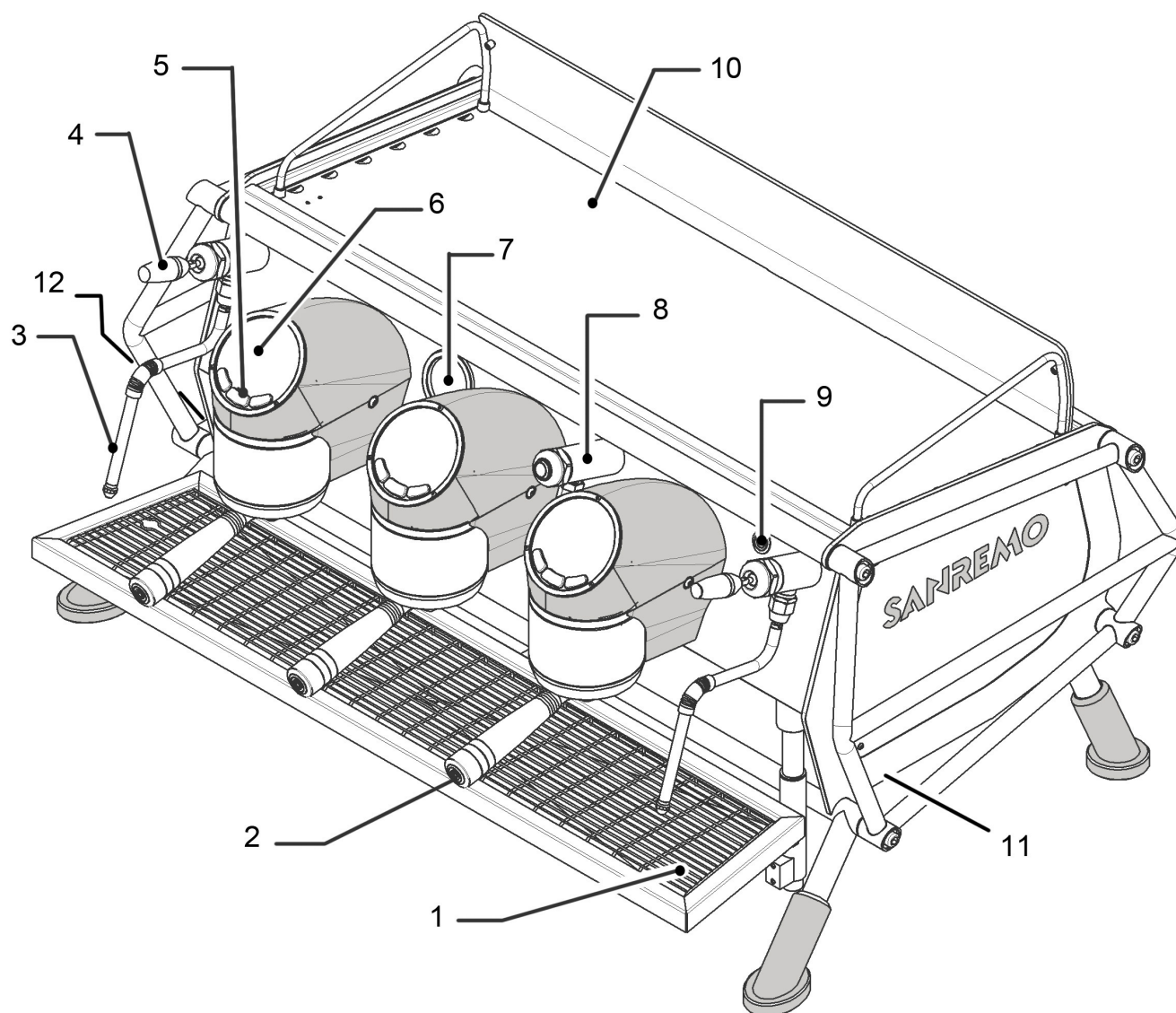
11	USO DELLA MACCHINA.....	44
11.1	DESCRIZIONE COMPONENTI	44
11.2	DESCRIZIONE COMANDI.....	45
11.3	DISPLAY	46
11.4	PREPARAZIONE DEL CAFFÈ.....	47
11.5	PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO.....	48
11.6	RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA.....	49
11.7	PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA ECC.....	49

Capitolo 11

IT

11 USO DELLA MACCHINA

11.1 DESCRIZIONE COMPONENTI



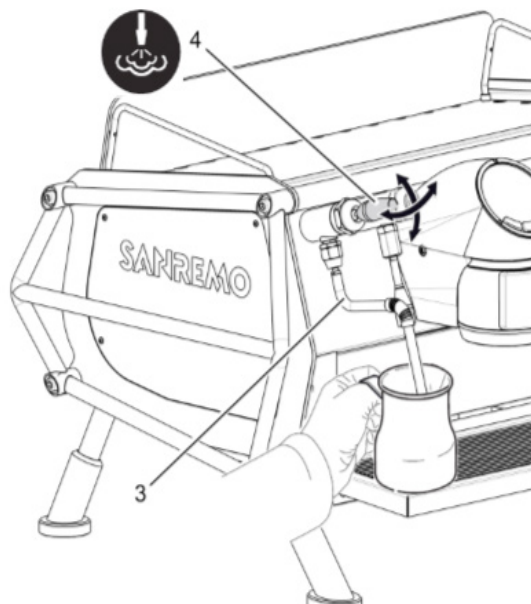
LEGENDA

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Bacinella | 7. Display indicazioni generali |
| 2. Gruppo con porta filtro | 8. Lancia acqua |
| 3. Lancia vapore | 9. Interruttore On/Off |
| 4. Manopola rubinetto vapore | 10. Piano scalda tazze |
| 5. Tastiera | 11. Pulsante "Purge" |
| 6. Display parametri gruppo | 12. Pulsante luci |

11.2 DESCRIZIONE COMANDI

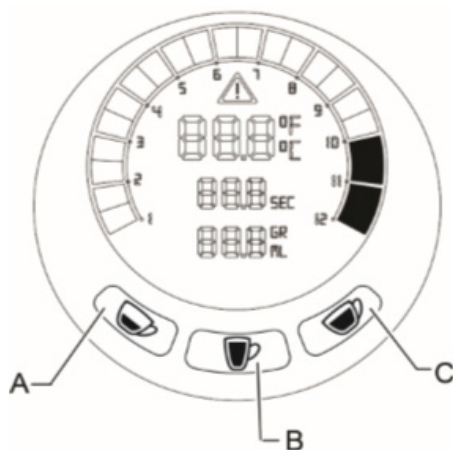
• MANOPOLA RUBINETTO VAPORE (4)

Spostando la manopola (4), in qualsiasi posizione, inizia l'erogazione del vapore dalla lancia (3); per fermare l'erogazione riposizionare al centro la manopola.



• TASTIERA (5)

- A. Tasto per caffè espresso
- B. Tasto per erogazione in continuo
- C. Tasto per caffè lungo



Tasto erogazione caffè espresso (A)

Per l'erogazione di un caffè:

Posizionare una tazzina sotto il porta filtro singolo quindi premere il tasto per avviare l'erogazione del caffè.

Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.

Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

Per l'erogazione di due caffè:

Posizionare due tazzine sotto il porta filtro doppio quindi premere due volte il tasto per avviare l'erogazione del caffè.

Il led del tasto selezionato lampeggia per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono. Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.



Tasto erogazione in continuo (B)

Posizionare sotto il porta filtro una tazza della capacità adeguata alla quantità di caffè voluta quindi premere il tasto per avviare l'erogazione del caffè.

Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.

Al raggiungimento della quantità di caffè voluta ripremere il tasto per fermare l'erogazione; dopo 120 secondi l'erogazione si ferma automaticamente.

Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.



Tasto erogazione caffè lungo (C)

Per l'erogazione di un caffè:

Posizionare una tazzina sotto il port afiltero singolo quindi premere il tasto per avviare l'erogazione del caffè.

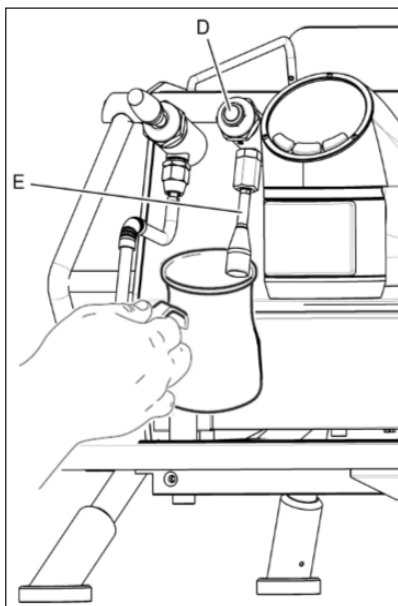
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.

Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

Per l'erogazione di due caffè:

Posizionare due tazzine sotto il porta filtro doppio quindi premere due volte il tasto per avviare l'erogazione del caffè.

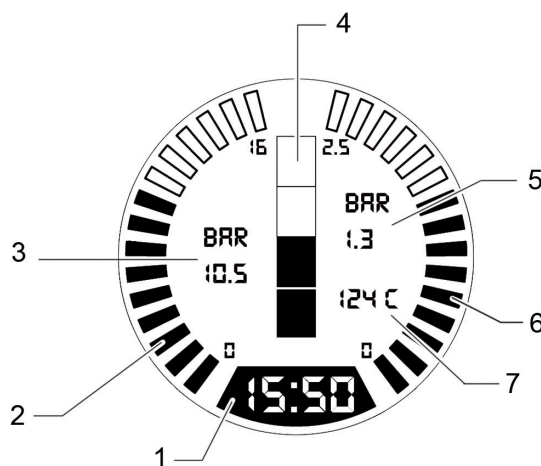
Il led del tasto selezionato lampeggia per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono. Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

• LANCIA ACQUA (8)


Posizionare sotto la lancia una tazza della capacità adeguata alla quantità di acqua voluta. Premendo il pulsante (D) inizia l'erogazione dell'acqua calda, miscelata alla temperatura desiderata, dal beccuccio diffusore (E). La fine dell'erogazione avviene automaticamente allo scadere del tempo impostato. È possibile fermare l'erogazione premendo il tasto (D)

Sul display sono visualizzate le seguenti informazioni:

1. Volume (ml) di acqua necessaria per l'estrazione selezionata
2. Tempo in secondi di erogazione del caffè.
3. Temperatura dell'acqua caffè all'interno del gruppo.
4. Manometro digitale pressione pompa
5. Allarme - Guasto

• DISPLAY INDICAZIONI GENERALI (7)


Sul display sono visualizzate le seguenti informazioni:

1. Orologio
2. Manometro digitale pressione pompa
3. Valore pressione pompa
4. Livello acqua in caldaia vapore
5. Valore pressione caldaia vapore
6. Manometro digitale pressione caldaia vapore
7. Temperatura caldaia vapore

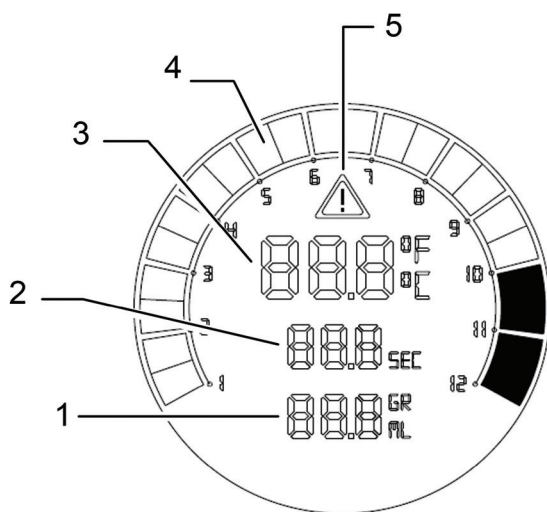
11.4 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Norme generali per la preparazione di un buon caffè

- La tazzina deve essere calda quindi prenderla dallo scaldatasse o, se fredda, risciacquarla con acqua calda.
- Se la tazzina è fredda il brusco cambiamento di temperatura dell'espresso ne modificherà il gusto.

11.3 DISPLAY

Durante il funzionamento normale della macchina si visualizzano le seguenti videate, in fase di programmazione le videate che appariranno sul display sono descritte nel relativo paragrafo.

• DISPLAY PARAMETRI GRUPPO (6)


- Non caricare mai il porta filtro senza effettuare subito l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.
- Si consiglia di macinare la quantità di caffè necessaria per l'immediato fabbisogno; il caffè macinato lasciato per parecchio tempo perde le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse contenute irrancidiscono.

Erogazione del caffè

- Togliere il porta filtro (1) dal gruppo erogatore ruotandolo nel senso della freccia, capovolgerlo e batterlo sull'apposito cassetto battifondi (2) per scaricare i fondi contenuti.



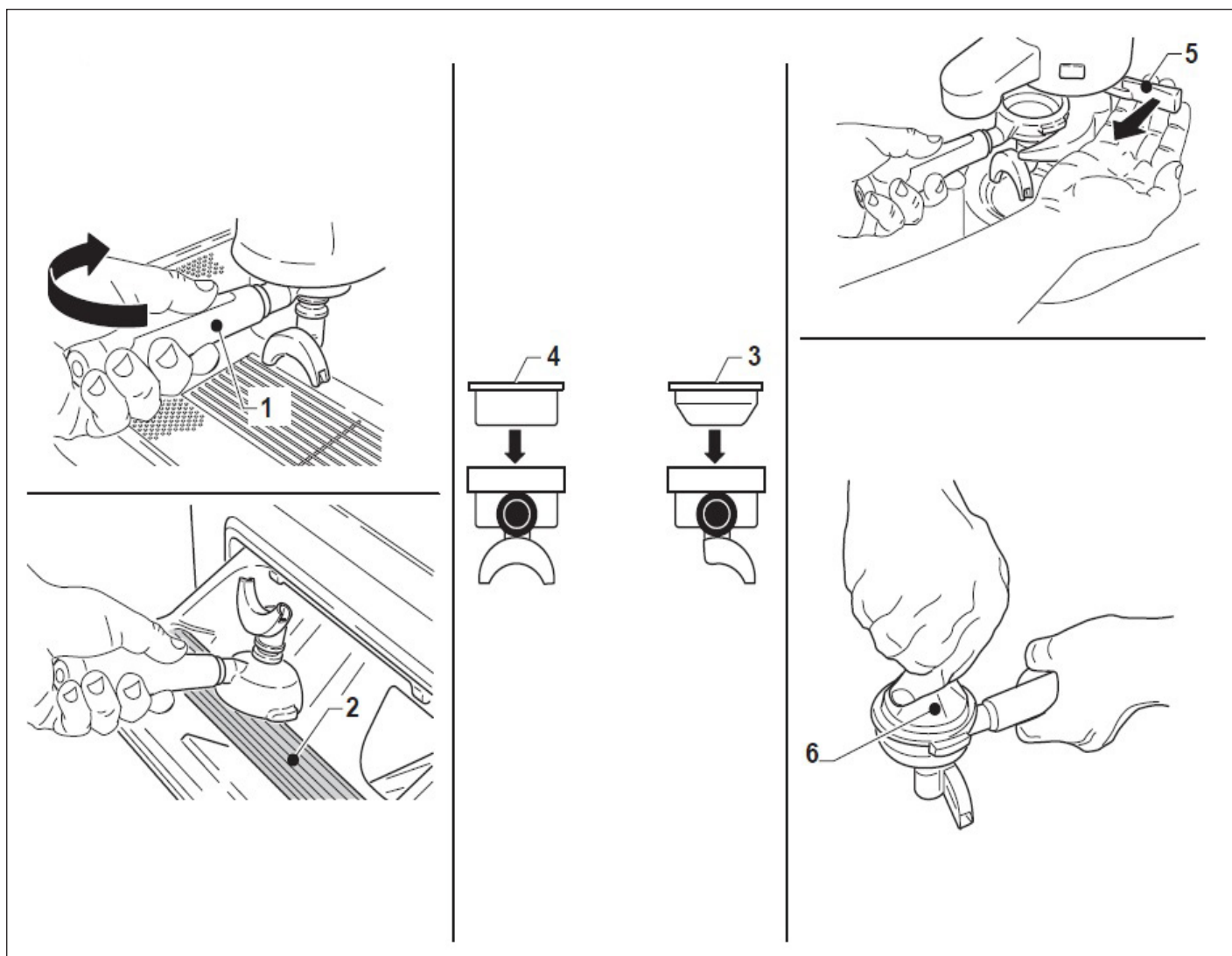
ATTENZIONE: non battere il porta filtro su una superficie non protetta, il filtro si potrebbe danneggiare compromettendo la tenuta

- Utilizzare il filtro per un caffè (3) o due caffè (4) secondo la richiesta.
- Posizionare il porta filtro (1) nell'apposita sede del macinadosatore; tirare la leva (5) una volta per un caffè due volte per due caffè



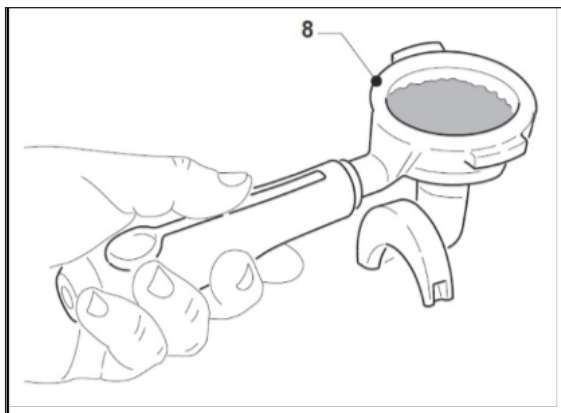
Le leva del macinadosatore va tirata fino in fondo quindi rilasciata in modo che ritorni da sé in posizione di riposo

Pressare il caffè con il pressino (6).

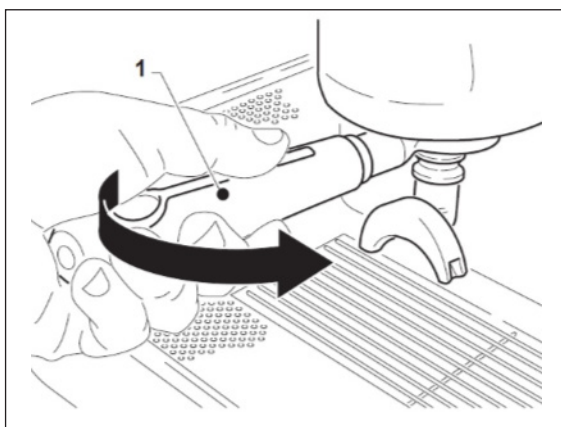


IT

- Pulire il bordo (8) del porta filtro; lasciare della polvere di caffè sul bordo del filtro compromette la tenuta della guarnizione con conseguente perdita di acqua e fondi di caffè.



- Agganciare il portafiltro (1) sul gruppo ruotandolo nel senso della freccia fino a finecorsa.



- Posizionare sotto il porta filtro la tazzina o le tazzine di caffè
- Scegliere il tipo di caffè voluto

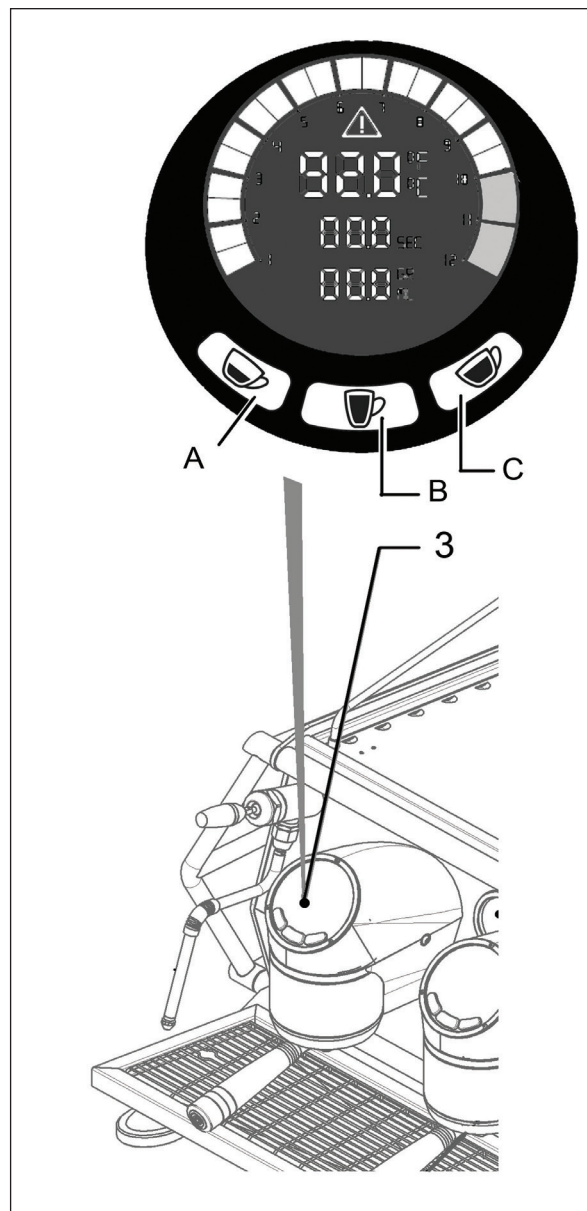
Tasto A = Caffè espresso

Tasto B = Erogazione continua

Tasto C = Caffè lungo

Sul tasto premuto si illumina il relativo led e sul display (3) vengono visualizzati i parametri di estrazione

- Completata l'erogazione lasciare il portafiltro montato sul gruppo fino alla prossima erogazione.



11.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per preparare un cappuccino in modo professionale occorre “montare” latte fresco ($\pm 65 \div 70$ °C Max) fino ad ottenere una schiuma che verrà versata su di un caffè espresso precedentemente erogato.



ATTENZIONE: Fare attenzione che la lancia (1) è calda e può ustionare la mano. Per spostarla prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

- Estrarre la lancia (1) sulla griglia e tramite la leva (2) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare il latte nell'apposito bricco.

Preferibilmente utilizzare bicchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica.

La quantità di latte per un cappuccino è di circa 125 cc (1/4 di litro).

- Tenere il beccuccio della lancia vapore (1) appena sotto la superficie del latte; tenere il bricco inclinato, la lancia vapore non deve essere al centro ma neanche appoggiata alla parete.
- Aprire il vapore agendo sulla leva (2), all'interno del bricco si creerà un vortice che formerà una crema compatta.
- Fermare l'erogazione del vapore posizionando al centro la leva (2) al raggiungimento della temperatura di max 70 °C .
- Estrarre la lancia vapore dal bricco, battere dolcemente il fondo del bricco per stabilizzare le bolle d'aria, quindi versare la schiuma sull'espresso precedentemente preparato facendo ondeggiare il bricco.
- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.



11.6 RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA

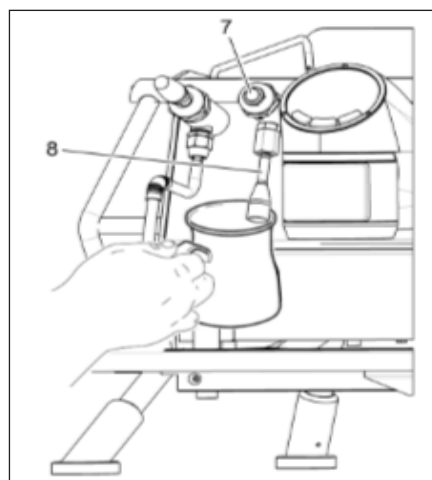
- Posizionare la lancia (1) sulla griglia e tramite la leva (2) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare la bevanda nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bicchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica.
- Introdurre la lancia vapore (1) nel bricco ed aprire l'erogazione del vapore agendo sulla leva (2).
- A riscaldamento avvenuto chiudere l'erogazione del vapore posizionando al centro la leva (2).
- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere



ATTENZIONE: Fare attenzione che la lancia (1) è calda e può ustionare la mano. Per spostarla prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

11.7 PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA ECC

- Posizionare l'apposito bricco sotto la lancia di erogazione acqua (8).
- Premere il pulsante (7) per erogare acqua calda, al raggiungimento del tempo stabilito l'erogazione si ferma.
- Aggiungere il prodotto desiderato.





PROGRAMMAZIONE

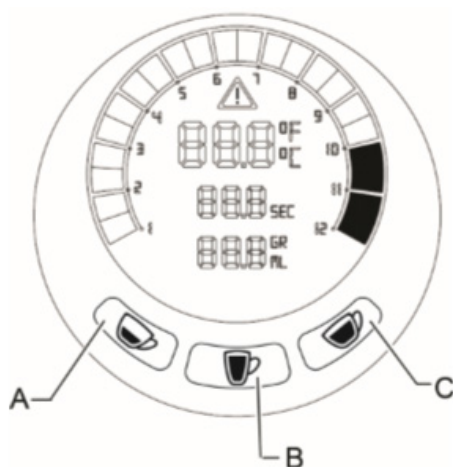
12	PROGRAMMAZIONE.....	52
12.1	- PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI.....	52
12.2	IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI TRAMITE DISPLAY PARAMETRI GRUPPO EROGAZIONE.....	53
12.2.a	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA ACQUA CAFFÈ' DEL GRUPPO	53
12.2.b	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA E ACCENSIONE / SPEGNIMENTO SCALDA TAZZE.....	53
12.2.d	PROGRAMMAZIONE DOSI.....	54
12.3	IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI TRAMITE DISPLAY INDICAZIONI GENERALI	55
12.4	USCITA DALLA FASE DI PROGRAMMAZIONE.....	57
12.5	SPURGO CIRCUITO CAFFÈ'	57

Capitolo 12

IT

12 PROGRAMMAZIONE

È possibile programmare la macchina attraverso i tasti A, B e C dei gruppi caffè.



PROGRAMMAZIONE DOSI
SELEZIONA IN 30 SEC

12.1 - PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI

È possibile programmare la quantità di caffè per tutti i tasti ad eccezione del tasto (B) di erogazione continua.



IMPORTANTE: Programmando la pulsantiera di sinistra automaticamente le dosi programmate vengono trasferite alle altre pulsantiere

- È possibile personalizzare le dosi di caffè per ogni gruppo di erogazione ripetendo nel gruppo interessato le operazioni effettuate nel primo gruppo di sinistra.

Programmazione dosi Caffè

Avviare la macchina come descritto nel relativo paragrafo. Per procedere alla programmazione delle dosi agire come segue:

- Montare in macchina il porta filtro con il caffè sul gruppo di sinistra come indicato nel paragrafo "USO".
- Posizionare una tazzina o due tazzine sotto il gruppo in funzione al tipo di programmazione da farsi.

Mantenere premuto il tasto (B) per almeno 5 secondi fino a che il medesimo tasto si illumina lampeggiando; sul display appare la scritta:

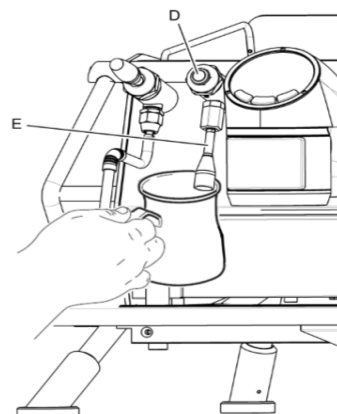
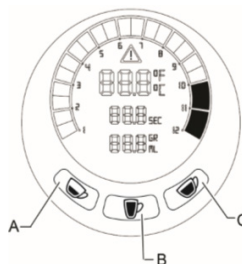
- Entro 30 secondi premere il tasto di erogazione che si desidera programmare ad esempio il tasto (A) (caffè espresso singolo).

Durante l'erogazione il led del tasto (A) rimane illuminato fisso, gli altri tasti si spengono e il led del tasto (B) lampeggia.

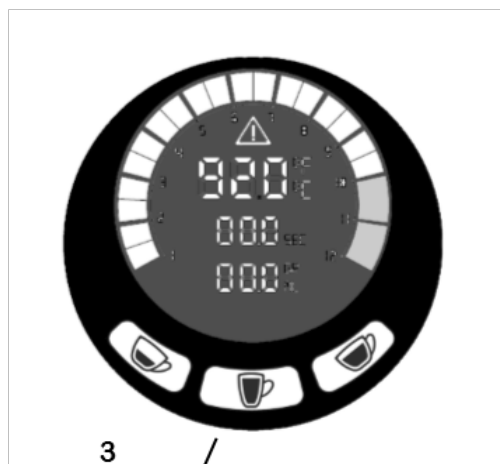
- Quando il caffè nella tazzina ha raggiunto la quantità desiderata premere il tasto (A) per fermare l'erogazione; la quantità di caffè erogato per quel tasto verrà memorizzata.
- Se necessario ripetere le operazioni sopra indicate per programmare anche gli altri tasti; dalla fase di programmazione dosi si uscirà automaticamente dopo 30 secondi di inutilizzo dei tasti.

Programmazione dosi Thè

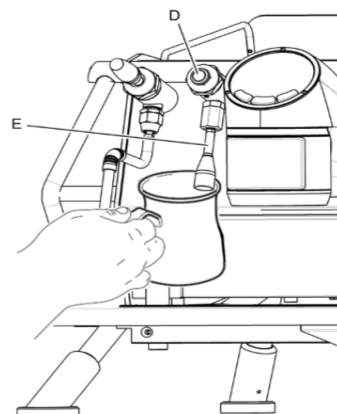
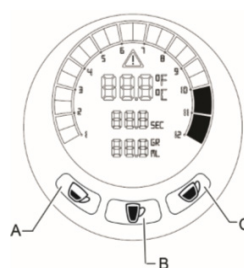
- Entrare in programmazione come descritto per il caffè quindi quando il tasto (B) si illumina lampeggiando premere il tasto (D) per iniziare l'erogazione dell'acqua calda, al raggiungimento della quantità desiderata ripremere il tasto (D) per fermare l'erogazione.
- Dalla fase di programmazione dosi si uscirà automaticamente dopo 30 secondi di inutilizzo dei tasti.



12.2 IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI TRAMITE DISPLAY PARAMETRI GRUPPO EROGAZIONE



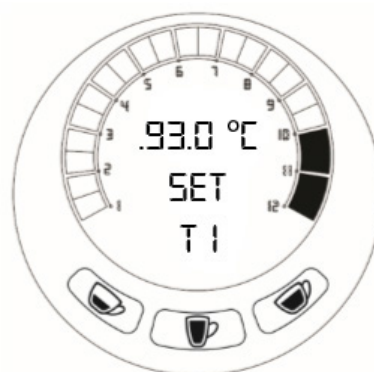
Per entrare nel menù programmazione premere contemporaneamente i tasti (B) del primo gruppo e il tasto (D).



- È possibile avanzare alla funzione successiva premendo il tasto (B)
- È possibile personalizzare le funzioni per ogni gruppo di erogazione ripetendo nel gruppo interessato le operazioni effettuate nel primo gruppo di sinistra.

12.2.a IMPOSTAZIONE TEMPERATURA ACQUA CAFFÈ DEL GRUPPO

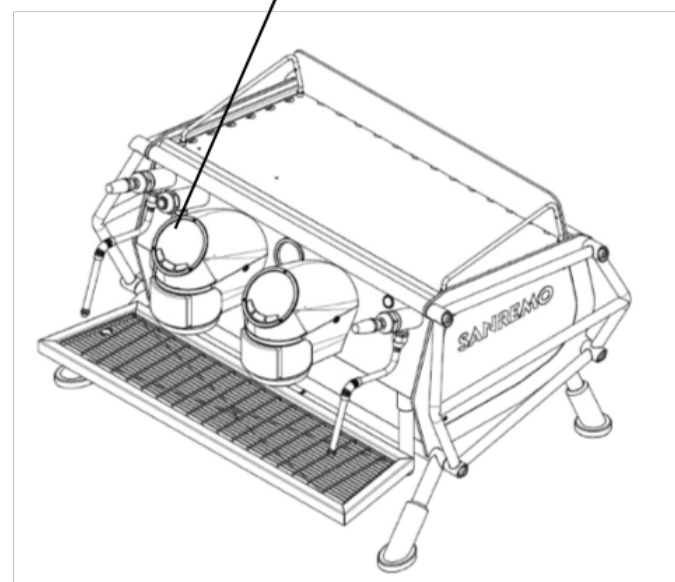
Sul display viene visualizzata la seguente schermata:



- Per variare la temperatura premere i tasti (A) e (C) rispettivamente per diminuire o aumentare il valore impostato;
- Premere il tasto (B) per memorizzare il valore impostato e proseguire alla successiva funzione.

12.2.b IMPOSTAZIONE TEMPERATURA E ACCENSIONE /SPEGNIMENTO SCALDA TAZZE

Sul display viene visualizzata la seguente schermata:

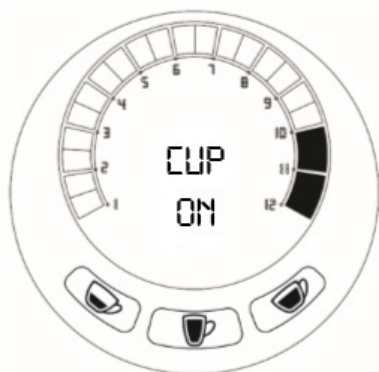


Attraverso il display (3) è possibile modificare le seguenti funzioni:

- Impostazione temperatura acqua caffè del gruppo;
- Impostazione temperatura e accensione e spegnimento scald tazze;
- Programmazione pre infusione;
- Programmazione dosi.



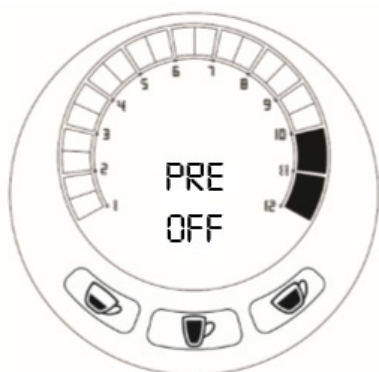
IMPORTANTE: Solo attraverso la pulsantiera di sinistra è possibile programmare lo scald tazze



- È possibile “ABILITARE” o “DISABILITARE” lo scalda tazze premendo il pulsante (A) oppure (C).
- Se si sceglie di impostare la funzione scalda tazze su ON premendo il tasto (B) apparirà la seguente schermata:



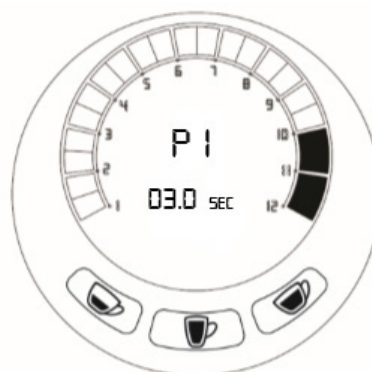
- Per variare la temperatura dello scalda tazze premere i tasti (A) e (C) rispettivamente per diminuire o aumentare il valore impostato;
- Premere il tasto (B) per memorizzare il valore impostato e proseguire alla successiva funzione.
- **PROGRAMMAZIONE PRE INFUSIONE**
- Sul display viene visualizzata la seguente schermata:



- È possibile “ABILITARE” o “DISABILITARE” la funzione pre infusione premendo il pulsante (A)

oppure (C) .

- Se si sceglie di impostare la funzione pre infusione su ON premendo il tasto (B) apparirà la seguente schermata:



- Per variare la durata della funzione pre infusione premere i tasti (A) e (C) rispettivamente per diminuire o aumentare il valore impostato;
- Premere il tasto (B) per memorizzare il valore impostato e proseguire alla programmazione della pre infusione per le altre erogazioni disponibili:

P 1	Caffè espresso singolo
P 2	Caffè lungo singolo
P 3	Caffè espresso doppio
P 4	Caffè lungo doppio

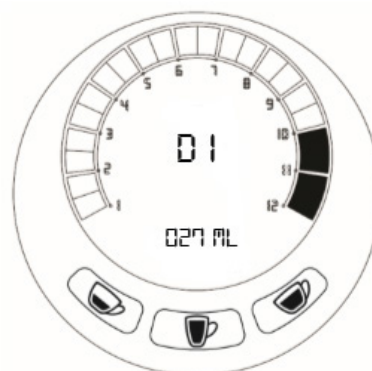
Premere il tasto (B) per proseguire alla successiva funzione.



ATTENZIONE : Non è possibile attivare la pre infusione sul tasto “B”

12.2.d PROGRAMMAZIONE DOSI

Sul display viene visualizzata la seguente schermata:



- Per variare la quantità di acqua emessa per l'erogazione del caffè premere i tasti (A) e (C) rispettivamente per diminuire o aumentare il valore impostato;
- Premere il tasto (B) per memorizzare il valore impostato e proseguire alla programmazione della pre infusione per le altre erogazioni disponibili:

D 1	Caffè espresso singolo
D 2	Caffè lungo singolo
D 3	Caffè espresso doppio
D 4	Caffè lungo doppio
DC	Tasto centrale (B)

- Premere il tasto (B) per uscire dalle impostazioni delle funzioni.

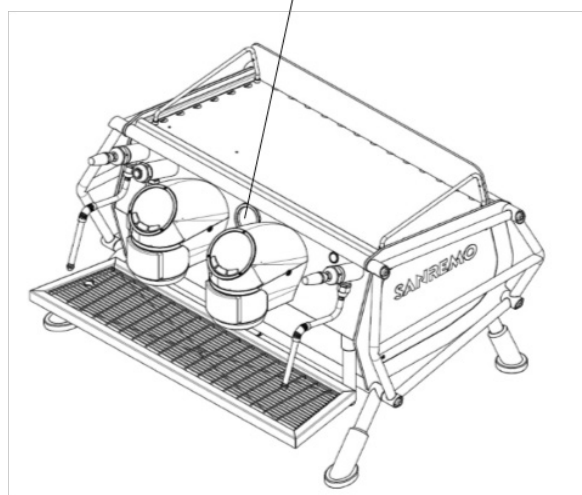


ATTENZIONE : Una volta programmato il tasto centrale (B) è possibile comunque erogare in continuo premendo due volte il tasto (B)

12.3 IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI TRAMITE DISPLAY INDICAZIONI GENERALI



2



Attraverso il display (2) possibile programmare e visualizzare le seguenti funzioni:

- Impostazione ora, programmazione autoaccensione/autospegnimento e giorno della settimana;
- Visualizzazione contatori;
- Lavaggio gruppi erogazione completo.

Per entrare in questo menù programmazione mantenere premuto il tasto (B) del primo gruppo caffè per 10 secondi.

Sul display viene visualizzata la seguente schermata:



- Per modificare le impostazioni dell'orologio premere il tasto (A) del secondo gruppo caffè.
- Per passare alla modifica della funzione successiva premere il tasto (B) del primo gruppo caffè

Se si è scelto di modificare le impostazioni dell'orologio verrà visualizzata la seguente schermata:



Il valore modificabile lampeggia; per variare il valore premere sui tasti (A) o (C) quindi premere il tasto (B) per confermare la scelta e passare al prossimo valore da impostare.

Premendo ancora il tasto (B) è possibile programmare l'orario di autoaccensione della macchina.

Verrà visualizzata la seguente schermata:

IT



AUTO ON/OFF
ON 06:00

Per variare i valori premere sui tasti (A) o (C) quindi premere il tasto (B) per confermare la scelta e impostare i valori successivi

IMPORTANTE: impostata l'ora nella videata di autoaccensione la macchina all'orario stabilito si accende in modo che all'arrivo dell'operatore la macchina sia pronta ad erogare caffè; per togliere la funzione di autoaccensione impostare sui valori dell'orario il valore "--:--".

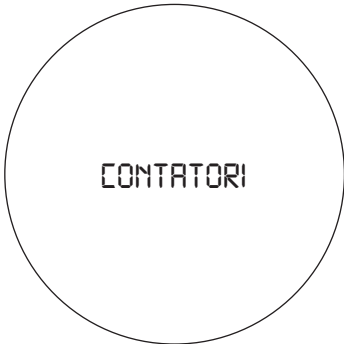
La macchina si accende automaticamente se la funzione è attivata (orario impostato) e se la macchina è spenta tramite display (vedi paragrafo accensione / spegnimento) oppure dalla funzione spegnimento.



GIORNO DI
RIPOSO
MERCOLEDI

- Per impostare il giorno di chiusura agire sui tasti A) o (C) .
- Terminata l'impostazione del giorno di chiusura, per proseguire con la modifica delle funzioni premere il tasto (B).

Sul display viene visualizzata la seguente schermata



CONTATORI

Nelle successive schermate che è possibile visualizzare premendo il tasto (B) la statistica in riferimento a:

- Litri di acqua erogata per il caffè
- Stato manutenzione
- Totale caffè erogati



GIORNO DI
RIPOSO

- È possibile impostare il giorno di chiusura in modo che nel giorno impostato la macchina non si accenda.

Verrà visualizzata la seguente schermata:



LITRI
0.2

STATO MANUT.
0

TOTALE CAFFE'
03

Premendo il tasto (B) si prosegue con la selezione del lavaggio contemporaneo di tutti i gruppi erogatori.

- È possibile azionare il lavaggio completo dei gruppi premendo il tasto (A) o (C) per la selezione del valore "SI" o "NO" dalla seguente schermata:



IMPORTANTE: prima di avviare il lavaggio completo preparare la macchina come descritto nel paragrafo “lavaggio automatico gruppi”

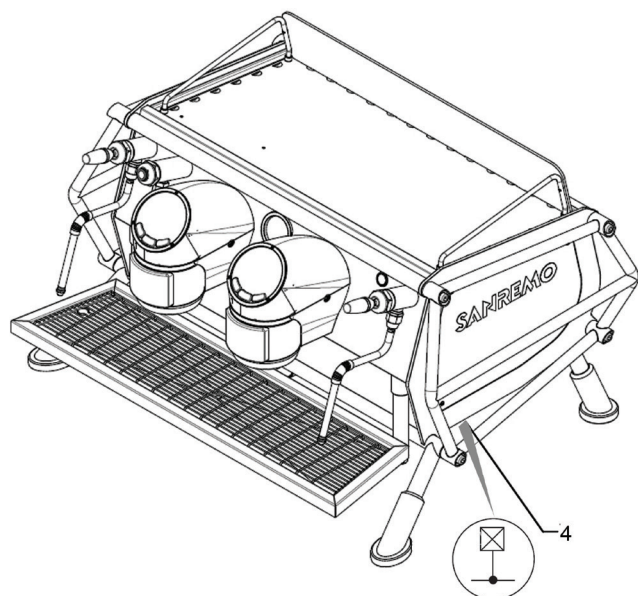
12.4 USCITA DALLA FASE DI PROGRAMMAZIONE

Premendo il tasto (B) si esce dalla fase di programmazione e si ritorna alla videata principale del display.

12.5 SPURGO CIRCUITO CAFFÈ

Si consiglia periodicamente, (1 volta alla settimana) , di effettuare un controllo del circuito caffè agendo sul pulsante PURGE (4) per almeno 30 sec

Questo permette di eliminare eventuali bolle di aria formatesi accidentalmente e preservando così la costanza delle dosi programmate.



IT



ACCENSIONE, SPEGNIMENTO E ALLARMI

13	ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO GRUPPI.....	60
14	ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO MACCHINA.....	60
15	ALLARMI.....	60

Capitolo 13 - 14 - 15

IT

13 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO GRUPPI

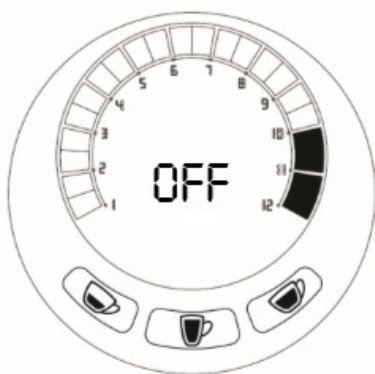
È possibile impostare l'accensione o lo spegnimento del riscaldamento di uno o più gruppi.

Per spegnere il gruppo premere contemporaneamente i tasti (B) e (C) sulla tastiera corrispondente .



IMPORTANTE: spegnendo la pulsantiera di sinistra automaticamente vengono spente tutte le altre pulsantiere

Quando il gruppo è spento si vedrà la seguente videata:



Per riaccendere il gruppo premere contemporaneamente i tasti (B) e (C).

14 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO MACCHINA



ATTENZIONE: si consiglia di spegnere la macchina solo se non la si utilizza per più di 8 ore, così facendo si limita il deposito di Sali di calcare e si limita il consumo di energia elettrica



IMPORTANTE: prima di spegnere la macchina è necessario effettuare el operazioni di pulizia indicate nel capitolo 19

attiva spegnere la macchina premendo contemporaneamente i tasti (B) e (C) del primo gruppo e lasciare l'interruttore generale in posizione ON.

In questa condizione se si vuole riaccendere la macchina prima che si attivi la funzione di auto accensione, premere il tasto (C) del primo gruppo di erogazione caffè.

- Se la funzione di autoaccensione non è attiva spegnere la macchina premendo l'interruttore generale e portarlo in posizione OFF, disinserire l'interruttore differenziale posto a monte della macchina e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.

15 ALLARMI

Non eroga caffè / non esce acqua dal gruppo

- Nel caso il gruppo non eroga il caffè e anche togliendo il porta filtro non eroga neanche l'acqua, l'allarme viene segnalato dall'illuminazione lampeggiante del tasto selezionato.

Posizionamento in standby della macchina

- Se la macchina in modo accidentale si posiziona in standby i display si spengono e il led del tasto (C) del primo gruppo di sinistra si illumina lampeggiando.
- Per uscire dalla funzione standby premere il tasto (C) e la macchina si riaccende.

Allarme riempimento

- Se la macchina avverte problemi per il riempimento/ ripristino dell'acqua in caldaia, dopo 120 secondi dall'inizio del riempimento la macchina va in allarme sul display (2) lampeggia la scala di carico caldaia a vapore.
- Per uscire dalla condizione dall'allarme controllare la linea di alimentazione idrica, al ripristino dell'alimentazione idrica la macchina uscirà automaticamente dalla situazione d'allarme.

- Se la funzione autoaccensione è

MALFUNZIONAMENTI CAUSE E SOLUZIONI

16	MALFUNZIONAMENTI CAUSE - SOLUZIONI.....	62
----	---	----

Capitolo 16

IT

16 MALFUNZIONAMENTI CAUSE - SOLUZIONI

Di seguito elenchiamo alcuni degli inconvenienti che possono verificarsi durante l'uso della macchina. Per tutti gli inconvenienti non compresi nella presente tabella, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Display livello caldaia lampeggia	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi.	Aprire il rubinetto
	Malfunzionamento carico caldaia.	Togliere tensione per almeno 5 secondi e ridarla successivamente agendo sul tasto ON- OFF
		Chiamare il servizio assistenza
Non esce acqua dal gruppo	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi.	Aprire il rubinetto
	Il filtro del raccordo entrata acqua è otturato	Smontare e pulire. Controllare la rigenerazione delle resine del depuratore
	Gigleur otturato	Chiamare il servizio assistenza
L'acqua non si riscalda	Resistenza bruciata	Chiamare il servizio assistenza
	Sonda di temperatura non funzionante	Chiamare il servizio assistenza
Carica acqua continuamente (display livello acqua lampeggia)	Sonda di livello difettosa	Chiamare il servizio assistenza
L'erogazione non avviene in dosi regolari	Dosatore volumetrico difettoso	Chiamare il servizio assistenza
Si verifica perdita dalla lancia vapore con il rubinetto chiuso	Guarnizione in tenuta difettosa	Chiamare il servizio assistenza
Si verifica perdita di vapore sotto la manopola del rubinetto durante l'apertura	Guarnizione asse rubinetto difettosa	Chiamare il servizio assistenza

Sfruttamento insufficiente del caffè'	La granulometria del caffè' macinato non è corretta (grana troppo fine o troppo grossa)	Controllare il tempo di macinazione e/o regolare la macinatura
	Doccia e filtri parzialmente otturati	Chiamare il servizio assistenza
Durante l'erogazione si verifica una perdita tra il gruppo ed il portafiltro	Guarnizione sottocoppa difettosa o bordo filtro irregolare	Chiamare il servizio assistenza
Il caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio	Pulire
	Guarnizione del gruppo consumata	Sostituire
	Doccette ostruite	Pulire o sostituire
Il caffè è troppo freddo	Macchina non pronta	Attendere il raggiungimento della temperatura
La macchina non eroga acqua calda	Rubinetto di alimentazione chiuso	Aprire il rubinetto
	Elettrovalvola di erogazione guasta	Chiamare il servizio assistenza
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente	Alimentazione idrica scarsa	Controllare la linea di alimentazione
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico o con l'aiuto di uno stuzzicadenti
	Macina troppo fine	Regolare il macinadosatore
La macchina non eroga vapore	Ugello di erogazione ostruito	Pulire
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare
	Rubinetto vapore guasto	Chiamare il servizio assistenza



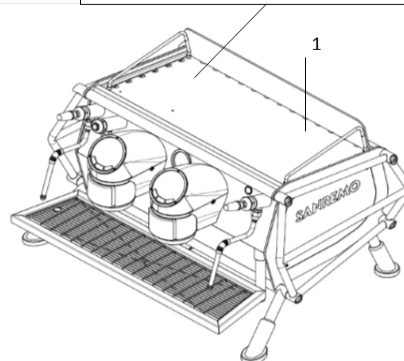
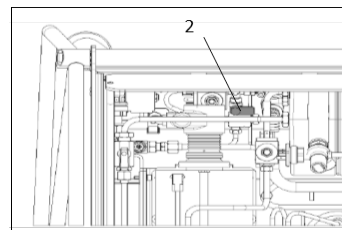
MESSA FUORI SERVIZIO VERIFICHE E CONTROLLI

17	MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA.....	66
17.1	RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA.....	66
18	VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ	66

17 MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

Se si prevede di non utilizzare la macchina per lungo periodo è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- Effettuare le operazioni di manutenzione.
- Staccare l'alimentazione idrica e elettrica.
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue:
- Togliere il piatto superiore scaldatazze (1).



ATTENZIONE: prima di effettuare questa operazione accertarsi che la macchina per il caffè sia spenta (alimentazione elettrica a monte della macchina disinserita), che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della stessa sia chiuso e che l'acqua contenuta nella caldaia sia fredda.



- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia aprendo il rubinetto di scarico (2).
- Coprire la macchina con un panno in cotone e posizionarla in un locale non polveroso e umido.

17.1 RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA

Per la rimessa in servizio della macchina agire come segue:

- Pulire accuratamente la macchina.
- Erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura.
- Pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina.
- Chiudere il rubinetto di scarico (2) e rimontare la Il piatto superiore scaldatazze
- Effettuare le operazioni di messa in funzione come indicato nel relativo paragrafo.



18 VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ



ATTENZIONE: le verifiche e i controlli dopo una lunga inattività devono essere effettuate da un tecnico specializzato

Prima di utilizzare la macchina è necessario effettuare i seguenti controlli:

- Pulire accuratamente la macchina
- Erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare i residui dalla tubatura
- Pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina
- Ricollegare l'alimentazione idrica e l'alimentazione elettrica come indicato nel capitolo "installazione" del presente manuale
- Controllare che non vi siano perdite dal circuito di alimentazione idrica
- Avviare la macchina ed effettuare tutte le operazioni di primo avviamento indicate nel "capitolo 4" del presente manuale



PULIZIA

19	PULIZIA	68
19.1	AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA	68
19.2	MANUTENZIONE ORDINARIA.....	68
19.2.a	LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI	68
19.2.b	LAVAGGIO COMPLETO GRUPPI	69
19.2.c	PULIZIA MACCHINA GIORNALIERA.....	69
19.3	- MANUTENZIONE PROGRAMMATA(TECNICO).....	70
19.4	MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO)	71

Capitolo 19

IT

19 PULIZIA

19.1 AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA

E vietato:

- usare getti d'acqua per la pulizia della macchina;
- usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina, USARE solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.
- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).
- Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



ATTENZIONE: le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con macchina spenta e fredda, e con l'interruttore generale disinserito in posizione "0" OFF. Per particolari operazioni di manutenzione da effettuarsi con la macchina in funzione operare con molta cautela



ATTENZIONE: per le operazioni di rigenerazione o di manutenzione relative al decalcificatore attenersi a quanto indicato nel relativo manuale

19.2 MANUTENZIONE ORDINARIA

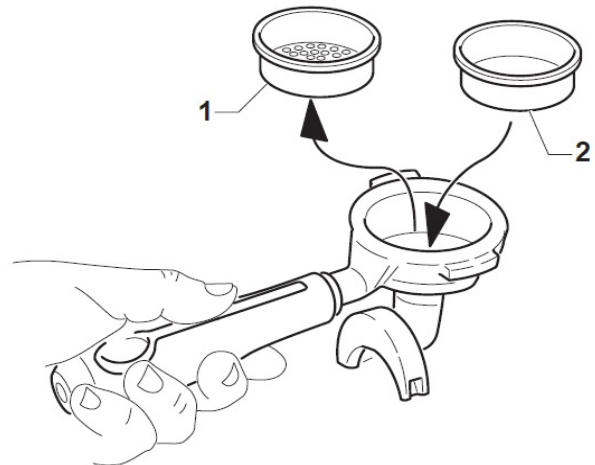
La manutenzione ordinaria raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente a fine servizio

19.2.a LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI

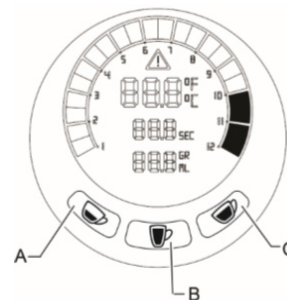


ATTENZIONE: il lavaggio automatico dei gruppi si esegue con la macchina per il caffè funzionante

- Sganciare il portafiltro e svuotarlo.
- Rimuovere il filtro (1) ed inserire il filtro cieco (2), versare nel filtro cieco del detergente specifico per macchine da caffè; per la quantità attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del detergente



- Rimontare il portafiltro in macchina e premere contemporaneamente il tasto (A) e (B) del gruppo; automaticamente inizierà il ciclo di lavaggio, il led dei tasti (A) e (B) si illuminano lampeggiando
- Alla fine del lavaggio i led dei tasti (A) e (B) si spengono



- Sganciare il porta filtro e scaricare lo sporco contenuto nel filtro cieco lavandolo in acqua corrente.
- Rimontare il filtro nel gruppo e ripetere la fase di lavaggio senza introdurre nel filtro cieco il detergente; così facendo si effettua una fase di risciacquo.
- Alla fine della fase di risciacquo smontare e togliere il porta filtro, sostituire il filtro cieco con il filtro normale e erogare un caffè per eliminare gli eventuali sapori sgradevoli.



IMPORTANTE: il lavaggio dei gruppi deve essere effettuato per tutti i gruppi che compongono la macchina

19.2.b LAVAGGIO COMPLETO GRUPPI

È possibile effettuare un lavaggio più approfondito contemporaneamente su tutti i gruppi della macchina.

- Per iniziare la procedura entrare in programmazione premere il tasto (B) del primo gruppo erogazione caffè per 10 secondi.
- Successivamente premere ancora il tasto (B) del primo gruppo erogazione fino a visualizzare la seguente schermata:



- Premere i tasti (A) o (C) per selezionare la scelta e premere il tasto (B) per confermare. Sarà visualizzata la seguente schermata:



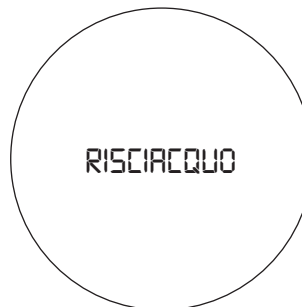
- Dopo aver inserito il detergente e riposizionato i portafiltri, premere il tasto (B) per avviare il lavaggio. Per tutta la durata del lavaggio verrà visualizzata la seguente schermata:



Finito il primo lavaggio sul display apparirà la seguente schermata:



- Sganciare il portafiltro e scaricare lo sporco contenuto nel filtro cieco lavandolo in acqua corrente.
- Rimontare il filtro nel gruppo e ripetere la fase di lavaggio senza introdurre nel filtro cieco il detergente; così facendo si effettua una fase di risciacquo. Apparirà la seguente videata:



- Alla fine della fase di risciacquo smontare e togliere il porta filtro, sostituire il filtro cieco con il filtro normale e erogare un caffè per eliminare gli eventuali sapori sgradevoli.

19.2.c PULIZIA MACCHINA GIORNALIERA

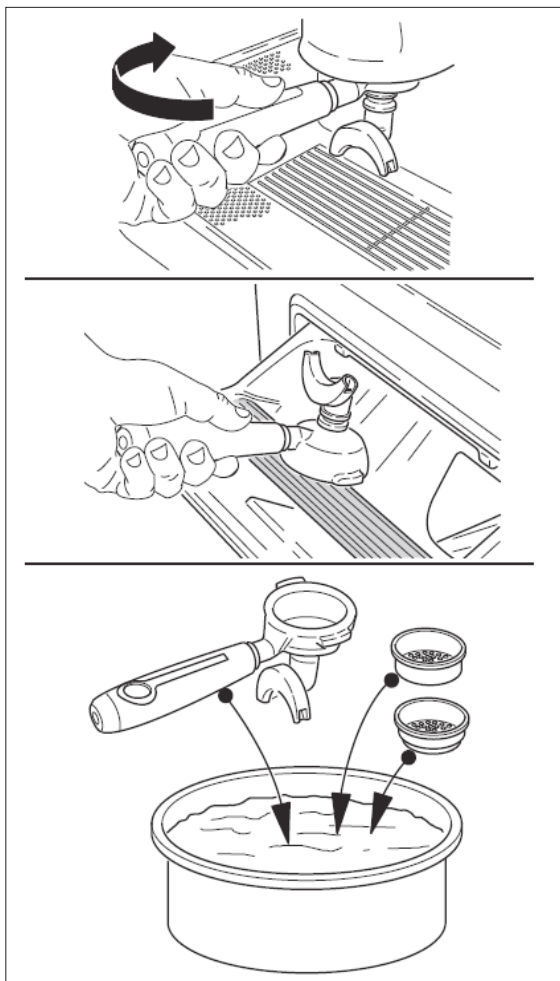


ATTENZIONE: NON utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, utilizzare solo detergenti specifici per la pulizia delle macchine da caffè o per la pulizia stoviglie.

NON pulire la macchina utilizzando getti d'acqua

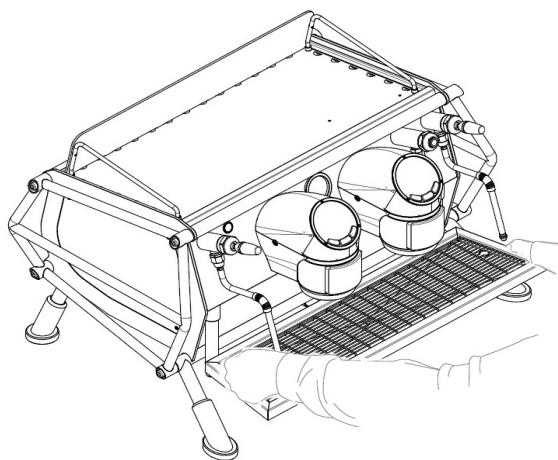
Per la pulizia agire come segue:

- Sganciare i porta filtri e svuotarli.
- Rimuovere i filtri dal port afilteri e immergere entrambi in una bacinella contenente un detergente specifico lasciandoli a bagno per tutto il periodo che la macchina non è usata.

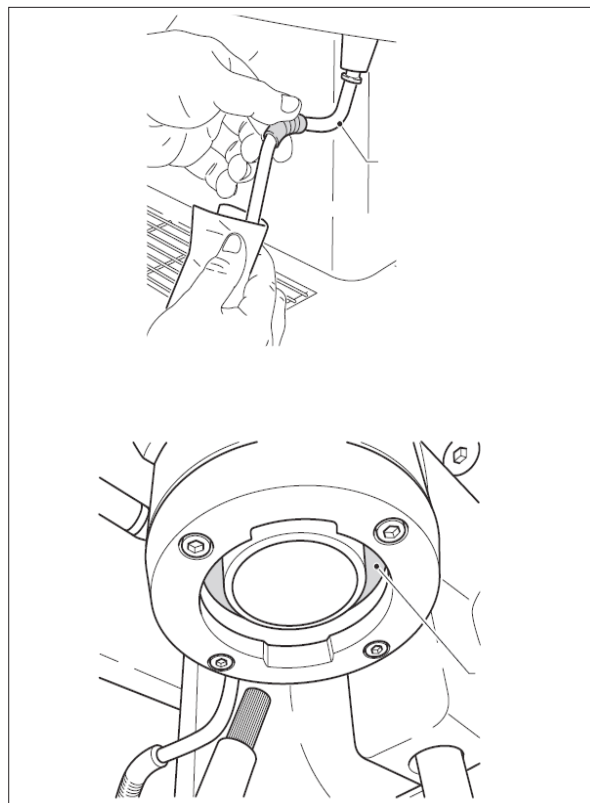


Rimuovere la griglia (1) e lavarla con acqua corrente e detergenti specifici.

Dopo averla lavata asciugarla completamente con un panno morbido e rimontarla.



Controllare le lance vapore (2) che non siano incrostate se necessario pulirle utilizzando detergenti specifici.



Pulire con una spugnetta la parte inferiore del gruppo e con uno spazzolino a setole morbide pulire la guarnizione (3).

Pulire esternamente la macchina utilizzando un panno inumidito con acqua.



19.3 - MANUTENZIONE PROGRAMMATA(TECNICO)

La manutenzione programmata elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento della macchina



IMPORTANTE: tutte le operazioni di manutenzione programmate devono essere effettuate da un centro di assistenza tecnica. Si consiglia di stipulare con il centro di assistenza tecnica di zona un contratto di manutenzione per qualsiasi inconveniente che potrebbe presentarsi durante l'utilizzo della macchina



19.4 MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO)

Elenca alcune operazioni che devono essere effettuate quando è necessario, ad esempio la sostituzione di un componente usurato o rotto



IMPORTANTE: qualsiasi inconveniente che non sia tra quelli contemplati nella tabella riportata in fondo al capitolo 20 necessita l'intervento del centro assistenza tecnica



ASSISTENZA E DEMOLIZIONE

20	ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI.....	74
21	DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA.....	74
21.1	SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE	74

Capitoli 20-21

IT

20 ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

- Per tutti i problemi relativi alla macchina e per qualsiasi fabbisogno di ricambi rivolgersi solo alla rete di vendita autorizzata.
- In caso di riparazioni usare esclusivamente ricambi originali: solo così la macchina manterrà invariate nel tempo le proprie caratteristiche tecniche.
- Per le ordinazioni dei ricambi attenersi a quanto indicato nel catalogo ricambi.



21 DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.

Quando l'apparecchio non è più utilizzabile né riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (dlg n 151 del 25/7/05 - 2002/96/CE - 2003/108/CE)

Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.

Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.



IMPORTANTE: Per quanto concerne lo smaltimento di sostanze nocive (lubrificanti, solventi, prodotti verniciati, etc.) consultare il paragrafo successivo

21.1 SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

Per procedere allo smaltimento di dette sostanze consultare quanto prescritto dalle Normative Vigenti nel singolo paese ed operare di conseguenza.



IMPORTANTE: qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione delle normative vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello Stesso

Think about it!

SANREMO s.r.l.
Via Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (TV)
ITALIA
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935
p.iva /c.f. 03239750262
www.sanremomachines.com
info@sanremomachines.com